



410362S-2019



太康县康又鲜食品有限公司企业标准

Q/TKS 0001S-2019

面筋

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

太康县康又鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由太康县康又鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王艳丽、郭云飞、张春华。

H N

Q B

面筋

1 范围

本标准规定了面筋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦水面筋为主要原料，冷冻贮存后，经解冻、分割、成型、蒸煮、冷却、包装、速冻加工制成的面筋。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦水面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 50	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦水面筋为主要原料，冷冻贮存后，经解冻、分割、成型、蒸煮、冷却、包装、速冻加工制成的面筋。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了面筋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

太康县康又鲜食品有限公司