



410472S-2019



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0012S-2019

蒸面筋（方便米面制品）

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 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。

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋。

H N

Q B

蒸面筋（方便米面制品）

1 范围

本标准规定了蒸面筋（方便米面制品）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜面筋或小麦粉、生活饮用水为原料，小麦粉加水后洗除淀粉，并添加酵母和复配添加剂（维生素 C、蔗糖脂肪酸酯、乳酸钠），首先把鲜面筋与酵母和添加剂充分混合，然后再经过分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、包装的生产工艺制作成的即食蒸面筋（方便米面制品）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.7 鲜面筋应有光泽，有小麦固有香气，有较强弹性，无异物，并符合 GB 2711 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	块状，松软有弹性，多孔	从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气、滋味	
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	≤ 65	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

微生物检验项目包括菌落总数、大肠菌群和霉菌，检测频率每周一次。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

蒸面筋（方便米面制品）是以鲜面筋或小麦粉、生活饮用水为原料，小麦粉加水后洗除淀粉，并添加酵母和复配添加剂（维生素 C、蔗糖脂肪酸酯、乳酸钠），首先把鲜面筋与酵母和添加剂充分混合，然后再经过分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、包装的生产工艺制作成的即食蒸面筋（方便米面制品）。

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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司

H N

Q B