



410857S-2019



新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司企业标准

Q/XFY 0001S-2019

烤麸干

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔生开。

本标准自实施日起替代Q/XFY 0001S-2018(备案号：412170S-2018，2018-08-29发布，2018-08-29 实施。
。)

H N

Q B

烤麸干

1 范围

本标准规定了烤麸干的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加或不添加胡萝卜（清洗打碎）、芹菜（清洗打碎）、西红柿（清洗打碎）、菠菜（清洗打碎）中的一种或几种，经调粉、醒发、成型、熟制、切片（或不切片）、烘干、包装而成的非即食性烤麸干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合GB 2711和 GB/T 21924的规定。

2.1.3 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

2.1.4 芹菜应符合NY/T 580的规定。

2.1.5 西红柿应符合NY/T 655的规定。

2.1.6 菠菜应符合NY/T 964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	呈块状或片状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味	
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) ≤	8.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	30.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加或不添加胡萝卜（清洗打碎）、芹菜（清洗打碎）、西红柿（清洗打碎）、菠菜（清洗打碎）中的一种或几种，经调粉、醒发、成型、熟制、切片（或不切片）、烘干、包装而成的非即食性烤麸干。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司