



410726S-2019



新乡市凤泉区新瑞面筋加工厂企业标准

Q/XFXM 0001S-2019

干面筋制品

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

新乡市凤泉区新瑞面筋加工厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市凤泉区新瑞面筋加工厂提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市凤泉区新瑞面筋加工厂。

本标准主要起草人：李海滨、李勇。

H N

Q B

干面筋制品

1 范围

本标准规定了干面筋制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉为原料，加入生活饮用水、食用盐，经调配、搅拌、挤压成型、分切、冷却、包装而成的非即食干面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	片状或块状或条状	取样品一份，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后、用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味、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	≤ 20.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
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

*该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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、酸度。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、小麦粉为原料，加入生活饮用水、食用盐，经调配、搅拌、挤压成型、分切、冷却、包装而成的非即食干面筋制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

H N
新乡市凤泉区新瑞面筋加工厂

Q B