



411012S-2019



西华县旺隆食品有限公司企业标准

Q/XWL 0001S-2019

谷朊粉制品

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

西华县旺隆食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由西华县旺隆食品有限公司提出并起草。

本标准自实施之日起代替 Q/XWL 0001S-2016，备案号 410572S-2016。

本标准起草人：张二民。

H N

Q B

谷朊粉制品

1 范围

本标准规定了谷朊粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷朊粉、生活饮用水为原料，经调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的片状或条状的非即食性谷朊粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	形状完整，厚薄大小均匀，表面平滑，片状或条状	从样品中取出10g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，按食用方法煮熟后，嗅其气味，尝其滋味。
色 泽	白色或淡黄色，均匀一致，无霉变	
气、滋味	产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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，%	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	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要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷朊粉、生活饮用水为原料，经调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的片状或条状的非即食性谷朊粉制品。

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。

西华县旺隆食品有限公司

H N

Q B