



413055S-2025



周口赢家中润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0005S-2025

面筋

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

周口赢家中润食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口赢家中润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐中华。

H N

Q B

面筋

1 范围

本标准规定了面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、洗面（去除淀粉）、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食面筋；或以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食面筋。

根据工艺及贮存方式的不同，产品分为：冷藏面筋、冷冻面筋。

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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘上，在自然光下用观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口品其滋味（冷冻产品需解冻后品其滋味）
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	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 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	
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

注: 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

对于预先定量包装的产品, 其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

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量 (不适用于以计量方式销售的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、洗面（去除淀粉）、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食面筋；或以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食面筋。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》制订本企业标准，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。

周口赢家中润食品有限公司

H N
Q B