



412518S-2017



内黄县三瑞冷冻食品厂企业标准

Q/NSS 0001S-2017

---

# 速冻面筋制品

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

---

内黄县三瑞冷冻食品厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由内黄县三瑞冷冻食品厂提出。

本标准起草单位：内黄县三瑞冷冻食品厂。

本标准主要起草人：张文峰。

H N

Q B

# 速冻面筋制品

## 1 范围

本标准规定了速冻面筋制品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以谷朊粉为原料，经水搅拌和面，手工成型，水煮定型，冷却，切花，串竹签（串或不串），冷冻，包装而成的非即食产品。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.3 竹签采用一次性竹签，应洁净、光滑，不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应符合 GB/T 19790.2-2005 中表 6、表 7 的要求。

### 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	试验方法
性状	固体	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，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	外呈白色或灰色	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，咸味	
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
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
*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

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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

速冻面筋制品以谷朊粉为原料，经水搅拌和面，手工成型，水煮定型，冷却，切花，串竹签（串或不串），冷冻，包装而成的非即食产品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县三瑞冷冻食品厂  
2017年09月15日

H N

Q B