



413191S-2017



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0001S-2017

食用面筋

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

新乡市万丰食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出，新乡县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准起草人：郭杰、张泽梅、王明新、闫玉飞。

H N

Q B

食用面筋

1 范围

本标准规定了食用面筋的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却、卤制（生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香）、调味（辣椒粉）、包装、杀菌加工而成的食用面筋。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 桂皮、陈皮、小茴香应符合 GB/T 15691 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	指 标	试验方法
组织形态	具有该品种应有的组织形态	将样品置于洁净、白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，然后嗅其气味，口感检查滋味
色 泽	为该品种应有的正常色泽	
气、滋味	咸淡适中，具有卤制品特有的风味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度(干基), °T	≤ 4.0	GB 5009.239
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 18.0	GB 5009.5
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铅指标严于安全国家标准 GB 2762 的规定		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 第二法
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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要求，微生物要求中的大肠菌群，净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用面筋是以谷朊粉为原料，添加生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却、卤制（生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香）、调味（辣椒粉）、包装、杀菌加工而成的。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 2712、GB/T 21924《谷朊粉》，的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

新乡市万丰食品有限公司