



410696S-2018



新乡市圣鑫粮食加工有限公司企业标准

Q/XSX 0001S-2018

面筋

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

新乡市圣鑫粮食加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市圣鑫粮食加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：马朝伦。

H N

Q B

面筋

1 范围

本标准规定了面筋的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、洗面（洗去淀粉，留下面筋）、分切、包装而成的非即食面筋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	块状	取 100g 试样置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和形态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无霉变，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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
酸度 [(0.1mol/L NaOH) 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	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

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，食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编 制 说 明

面筋是以小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、洗面（洗去淀粉，留下面筋）、分切、包装而成的非即食面筋。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，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

新乡市圣鑫粮食加工有限公司

H N

Q B