



410765S-2018



卫辉市城郊乡司湾村新生食品加工厂企业标准

Q/WCXS 0001S-2018

烤麸

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

卫辉市城郊乡司湾村新生食品加工厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化规则导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由卫辉市城郊乡司湾村新生食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王新生

H N

Q B

烤麸

1 范围

本标准规定了烤麸的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、谷朊粉、食品加工用酵母、生活饮用水为原料，经混合和面，发酵，蒸制，切制，干燥，包装加工而成的非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886 及 GB 31639 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 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	检测方法
性状	固态	随机取出一包放置于白色瓷盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检测方法
水分, g/100g	≤ 22.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

致病菌指标应符合表 3 的规定。

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	
沙门氏菌 (/25 g)	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、谷朊粉、食品加工用酵母、生活饮用水为原料，经混合和面，发酵，蒸制，切制，干燥，包装加工而成的非即食面筋制品。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。

本标准规定了烤麸的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

卫辉市城郊乡司湾村新生食品加工厂