



410772S-2018



新乡市俊宏食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2018

---

# 油面筋

2018-3-5 发布

2018-3-5 实施

---

新乡市俊宏食品有限公司 发布

## 前 言

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》编写。

本标准由新乡市俊宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李发广。

H N

Q B

# 油面筋

## 1 范围

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

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入小麦粉，经混匀、加入水，经和面、挤球、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油）、控油、冷却、包装加工制成的非即食油面筋。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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
色泽	金黄色	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	圆球状	
气、滋味	具有油面筋固有的气味和滋味，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 的规定

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, (%)	≤	10.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤	52	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	20	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
酸度（°T）	≤	4.0	GB 5009.239 第一法
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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 食品生产加工过程卫生要求

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、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入小麦粉，经混匀、加入水，经和面、挤球、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油）、控油、冷却、包装加工制成的非即食油面筋。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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市俊宏食品有限公司

H N

Q B