



410137S-2026



河南伊林食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2026

# 面筋皮

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

河南伊林食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南伊林食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：娄路军、刘国祥、杨扬。

H N

Q B

# 面筋皮

## 1 范围

本标准规定了面筋皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加黑豆粉、高粱粉、小米粉、黄豆粉、青稞粉、苦荞粉、小麦粉中的一种或几种，经称重、加生活饮用水（反渗透过滤）揉制、定型、煮制、切割、装袋、冷冻、装箱、在-18℃以下储藏的非即食面筋皮。

根据配料不同产品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 黑豆粉、高粱粉、黄豆粉、小米粉、青稞粉、苦荞粉、小麦粉应符合 GB 2715的规定。

2.1.4 棉籽油应符合GB/T 1537和GB 2716的规定。

2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.6 花生油应符合GB/T 1534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
性状	圆片状、条状、菱形状、三角形状	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有相应原料物质制成的面筋皮特有的色泽	
气味、滋味	具有相应原料物质制成的面筋皮特有的气味、滋味	
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	≤ 75	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

备注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 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、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，添加或不添加黑豆粉、高粱粉、小米粉、黄豆粉、青稞粉、苦荞粉、小麦粉中的一种或几种，经称重、加生活饮用水（反渗透过滤）揉制、定型、煮制、切割、装袋、冷冻、装箱、在-18℃以下储藏的非即食面筋皮。

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，制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南伊林食品有限公司