



411281S-2026



新乡市康轩食品有限公司企业标准

Q/XKX 0001S-2026

# 烤麸干

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

新乡市康轩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市康轩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦安峰。

H N

Q B

# 烤麸干

## 1 范围

本标准规定了烤麸干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉，加入生活饮用水，添加或不添加果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、碳酸钠（食用纯碱）、酵母粉中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、成型、蒸制、切制、烘干、包装加工而成的非即食烤麸干。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 酵母粉应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味、无酸败	
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	≤	20	GB 5009.3
酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: * 该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。					

## 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

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; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉，加入生活饮用水，添加或不添加果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、碳酸钠（食用纯碱）、酵母粉中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、成型、蒸制、切制、烘干、包装加工而成的非即食烤麸干。

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》等标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市康轩食品有限公司