



411418S-2026



新乡市鸿熠食品有限公司企业标准

Q/XHYS 0003S-2026

方便面筋制品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

新乡市鸿熠食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市鸿熠食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙海福。

H N

Q B

方便面筋制品

1 范围

本标准规定了方便面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉（添加生活饮用水）或湿面筋（水面筋）为主要原料，添加或不添加食用大豆粕、食用小麦淀粉、魔芋粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、蒸煮定型、切花、真空包装、杀菌、搭配外购液态复合调味料包、调味酱包、调味油包、调味粉包中的几种、包装加工而成的即食方便面筋制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 湿面筋（水面筋）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 黄豆粉、黑豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 液态复合调味料包、调味酱包、调味油包、调味粉包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 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	检验方法
性状	具有本品应有的性状	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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, g/100g	≤ 65.0 (适用于面筋包)	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于面筋包和调料包的混合检验;		
b 仅适用于含油调料包的检验, 其中酸价不适合于含发酵型配料和酸性配料的产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
微生物限量适用于面筋和调料包的混合检验。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。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（添加生活饮用水）或湿面筋（水面筋）为主要原料，添加或不添加食用大豆粕、食用小麦淀粉、魔芋粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、蒸煮定型、切花、真空包装、杀菌、搭配外购液态复合调味料包、调味酱包、调味油包、调味粉包中的几种、包装加工而成的即食方便面筋制品。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。

新乡市鸿熠食品有限公司