

# Q/HYHM

奇台县鸿运黄面加工批发店  
食品安全企业标准

Q/HYHM 0002S-2018

---

## 面筋



2018-09-01 发布

2018-09-19 实施

---

奇台县鸿运黄面加工批发店 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由奇台县鸿运黄面加工批发店提出。

本标准由奇台县鸿运黄面加工批发店起草。

本标准起草人：马会文 曾凡军。

本标准批准人：马会文。

本标准于2018年09月01日首次发布。



# 面筋

## 1. 范围

本标准规定了面筋的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为原料，用水在和面机中和匀，洗面，取出放入模具，将模具放入蒸箱蒸 60 分钟，取出后冷却，干制（或不干制）、包装而成的即食面筋。

## 2. 规范性引用文件

下列标准对于文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2711	食品安全国家标准	面筋制品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.2 内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装符合 GB4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 生产过程中的卫生符合 GB14881 的规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
滋味气味	具有面筋应有的滋味和气味，无异味	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
状 态	具有面筋应有的形态，无霉变、无正常视力可见的外来异物	
色 泽	具有面筋应有的色泽	

## 3.3 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
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：1、未添加食品添加剂。 2、铅指标严于 GB2762 的规定。		

## 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案（按 GB4789.1 执行）及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法

## 3.5 致病菌限量

致病菌应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌指标

项目	采样方案（按 GB4789.1 执行）及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

## 3.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF1070的测定方法执行。

## 4 检验规则

## 4.1 组批与抽样

同一批原料，同一配料、同一班次、同一生产日期、同一规格生产的产品为一批。随机抽取10个包装样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。

## 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂前，应由企业的检验部门按本标准规定组批进行检验，检验合格，方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、大肠菌群。

## 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准规定的3.2-3.6的全部要求。

型式检验每年至少进行一次，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 4.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

### 5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 5.1 标签、标志

5.1.1 预包装产品的销售包装、标志符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

#### 5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装符合 GB4806.7 的规定。包装规格为：200g/袋、300g/袋，也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，内包装应密封良好，外包装应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

#### 5.3 贮存

5.3.1 非干制面筋应贮存于 0℃-5℃ 的保鲜库内，不得与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

5.3.2 干制面筋应堆放在垫板上，且离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，中间留有通道。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

#### 5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

#### 5.5 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，非干制面筋产品保质期为 6 天。干制面筋产品保质期为 12 个月，也可根据实验室食品保质期加速测试数据标识。

## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	面筋	标准主要起草人	马会文 曾凡军
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b>			
<p>标准规定了面筋的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定严于国家食品安全标准的企业标准。</p> <p>根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，按照GB2711《食品安全国家标准 面筋制品》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，报新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会备案。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</b>			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。按照 GB2711《食品安全国家标准 面筋制品》制定感官、大肠菌群指标。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>			
<p>检验方法：铅的测定按GB5009.12规定执行。大肠菌群按GB4789.3平板计数法规定执行。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按GB4789.4、GB4789.10第二法规定执行。</p> <p>净含量偏差按JJF1070规定执行。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b>			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB2711《食品安全国家标准 面筋制品》</p>			
<b>严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明</b>			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.5mg/kg，通过对生产设备材质的要求，降低生产加工过程中对铅的污染，制定铅(以Pb计)≤0.4mg/kg，指标限量严于GB2762的规定。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>			
<p>已经卫生监督网监督网<a href="http://www.xjwsjd.gov.cn">http://www.xjwsjd.gov.cn</a>进行了20天(2018.09.10—2018.09.30)的公示，没收到修改意见。</p>			