

# Q/WSL

奇台县奇味叁良食品加工有限公司  
食品 安全 企业 标准

Q/WSL 0002S—2020

---

## 面筋



2020-05-02 发布

2020-05-02 实施

---

奇台县奇味叁良食品加工有限公司发布

## 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。

本标准由奇台县奇味叁良食品加工有限公司提出。

本标准由奇台县奇味叁良食品加工有限公司起草。

本标准起草人：韩杰、曾凡军。

本标准批准人：韩杰。

本标准于2020年05月02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加适量的食用盐、食品加工用酵母用水在和面机中中和匀，取出放入模具，将模具放入蒸箱蒸 30 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，仅注日期的版本适合用于本文件，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 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
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。食用盐符合 GB2721 的规定。食品加工用酵母符合 GB31639 的规定。

3.1.2 生产过程中的卫生符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

### 3.2 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
状 态	具有面筋的形态，无霉变、无正常视力可	

	见的外来异物	温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有面筋应有的色泽	

### 3.3 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：未添加食品添加剂。铅指标严于 GB2762 的规定。		

### 3.4 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

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

出厂检验项目为：感官指标、大肠菌群。

### 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.6 全部项目。

4.3.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

### 4.4 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

## 5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，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。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

## 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,保质期以外包装标识为准。



