

ICS 67.060

备案号:

# DB52

## 贵州省地方标准

DB52/ 523—2007

---

### 面筋制品

2007-08-10 发布

2007-9-30 实施

---

贵州省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准的4.1、4.2、4.4、4.5、4.6、4.7和8.1为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由贵州省产品质量检验检测院提出并归口。

本标准由贵州省质量技术监督局批准。

本标准由贵州省产品质量检验检测院负责起草；贵州省标准化协会参与起草。

本标准主要起草人：寻思颖、田志强、罗薇、杨黎、黄卫红、孟望霓、杨国先、肖洋、周筑平、张建、董剑。

# 面筋制品

## 1 范围

本标准规定了面筋制品的术语和定义、要求、试验方法、生产过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜面筋为主要原料制成的面筋制品。如油面筋、烤麸等。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| GB 1355       | 小麦粉                   |
| GB 2716       | 食用植物油卫生标准             |
| GB 2760       | 食品添加剂使用卫生标准           |
| GB/T 4789.2   | 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定    |
| GB/T 4789.3   | 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定    |
| GB/T 4789.4   | 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌的测定    |
| GB/T 4789.5   | 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌的测定    |
| GB/T 4789.10  | 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌的测定 |
| GB/T 5009.3   | 食品中水分的测定              |
| GB/T 5009.5   | 食品中蛋白质的测定             |
| GB/T 5009.11  | 食品中总砷及无机砷的测定          |
| GB/T 5009.12  | 食品中铅的测定               |
| GB/T 5009.56  | 糕点卫生标准的分析方法           |
| GB/T 5009.182 | 面制食品中铝的测定             |
| GB/T 5517     | 粮食、油料检验 粮食酸度测定法       |
| GB 5749       | 生活饮用水卫生标准             |
| GB 7718       | 预包装食品标签通则             |
| GB 14881      | 食品企业通用卫生规范            |
| JJF 1070      | 定量包装商品净含量计量检验规则       |

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号2005年5月颁布）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 油面筋

鲜面筋经油炸制成的产品。

### 3.2

#### 烤麸

鲜面筋经发酵、蒸煮等工艺制成的产品。

## 3.3

## 其他面筋制品

小麦面粉经水洗去除淀粉后的面筋，经进一步加工而成的其他面筋制品。

## 4 要求

## 4.1 原辅料要求

## 4.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.1.2 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

## 4.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

## 4.1.4 鲜面筋

有光泽，有小麦固有香气，有较强弹性，无异物。

## 4.1.5 其他辅料

应符合相应标准要求 and 有关规定。

## 4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

| 项目    | 要 求               |
|-------|-------------------|
| 色泽    | 具有该品种应有的色泽        |
| 气味、滋味 | 具有该品种应有的气味、滋味，无异味 |
| 组织形态  | 具有该品种应有的组织形态      |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质       |

## 4.3 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   |      |
|---------------------------|-------|------|
|                           | 油面筋   | 其他类  |
| 水分/ (%)                   | ≤10.0 | 企业自定 |
| 蛋白质/ (%)                  | ≥18.0 | 企业自定 |
| 酸度[(0.1mol/L NaOH)mL/10g] | ≤4.0  |      |

## 4.4 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

| 项目                                 | 指 标   |
|------------------------------------|-------|
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤5    |
| 过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(%)       | ≤0.25 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg)                   | ≤0.5  |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)                    | ≤1.0  |
| 铝(干样品,以Al计)/(mg/kg)                | ≤100  |
| <sup>a、b</sup> 仅适用于含油面筋制品          |       |

#### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

| 项 目                     | 指 标  |         |
|-------------------------|------|---------|
|                         | 即食类  | 非即食类    |
| 菌落总数/ (cfu/g)           | ≤750 | ≤100000 |
| 大肠菌群/ (MPN/100g)        | ≤40  | ≤150    |
| 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |         |

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量

定量包装面筋制品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法的规定》。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

将样品置于洁净、白色磁盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法、口尝法（需要时熟化）检查。

#### 5.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法进行测定。

#### 5.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法进行测定。

#### 5.4 酸度

按 GB/T 5517 规定的方法进行测定。

#### 5.5 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定的方法进行测定。

#### 5.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

#### 5.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法进行测定。

#### 5.8 铝

按 GB/T 5009.182 规定的方法进行测定。

#### 5.9 菌落总数

按 GB/T4789.2 规定方法进行检验。

#### 5.10 大肠菌群

按 GB/T4789.3 规定方法进行检验。

#### 5.11 沙门氏菌

按 GB/T4789.4 规定方法进行检验。

#### 5.12 志贺氏菌

按 GB/T4789.5 规定方法进行检验。

#### 5.13 金黄色葡萄球菌

按 GB/T4789.10 规定方法进行检验。

#### 5.14 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

### 6 检验规则

## 6.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线、同一生产日期加工的同品种的产品为一批。

## 6.2 抽样

在同一批产品中随机抽取 2kg（独立包装不少于 6 个产品），将所抽样品分成 2 份，一份作检验用，一份留样作备查。

## 6.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验。出厂检验项目为感官指标、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

## 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每年至少进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- 产品原材料、工艺、配方有改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为 4.2 至 4.7 的全部要求。

## 6.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求，则判定为该批产品合格。如有一项或一项以上指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检（微生物指标不得复检），复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。对可直接食用的产品，应在其标签上标注“即食”字样。

8.1.2 食品名称可以使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”，但应同时标明“面筋制品”字样。

8.1.3 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：食品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

### 8.2 包装

8.2.1 产品包装物应密封、牢固。所用包装材料必须符合国家相关卫生标准要求，不得使用非食品用包装材料。

8.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

### 8.3 运输

8.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

8.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具运输产品，注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋，防止二次污染。

8.3.3 搬运产品时，应轻搬轻放。卸货时，产品不得直接接触地面。产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好的室内，严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。

8.4.2 产品应按品种、批次分类存放，并应有防鼠、防尘设施。

8.4.3 产品不得直接接触地面、墙面。离地面、墙面间的距离应大于 20 cm。

#### 8.5 保质期

产品可根据不同季节、产品的不同类别及工艺，在产品包装或其他标识上作出具体的规定。

---