



# 中华人民共和国国家标准

GB 2711—2014

---

## 食品安全国家标准 面筋制品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准部分代替了 GB 2711—2003《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》。

本标准与 GB 2711—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 面筋制品”;
- 调整了适用范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量。

# 食品安全国家标准

## 面筋制品

### 1 范围

本标准适用于预包装面筋制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 面筋制品

以小麦粉为原料经加工去除淀粉后制得的蛋白产品,包括油面筋、水面筋和烤麸及其制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	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
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的形态,无霉变,无正常视力可见的外来异物	

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类的规定。

3.4.2 即食面筋制品的微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

---