



416896S-2020



许昌鑫茂豆制品有限公司企业标准

Q/XXM 0001S-2020

膨化豆制品

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

许昌鑫茂豆制品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由许昌鑫茂豆制品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌鑫茂豆制品有限公司。

本标准主要起草人：王海洋。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粕、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干或不烘干、冷却、包装而成的非即食豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆粕应符合 GB 14932 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
色 泽	具有该品种应有的色泽，色泽均匀	从样品中随机取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及组织形态，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
组织形态	有组织状结构，形态完整，复水后有弹性	
气、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，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	膨化豆制品(干品) ≤	15.0	GB 5009.3
	膨化豆制品(湿品) ≤	28.0	
食用盐(以氯化钠计), g/100g ≤		25.0	GB 5009.44
蛋白质(以干基计), g/100g ≥		28.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆粕、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、调粉、挤压膨化、成型、烘干或不烘干、冷却、包装而成的非即食豆制品。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，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。

许昌鑫茂豆制品有限公司

H N

Q B