



416909S-2020



河南昌华食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2020

---

# 膨化豆制品

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

---

河南昌华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》规则编写。

本标准由河南昌华食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕雪、窦金须。

H N

Q B

# 膨化豆制品

## 1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本产品适用于以（大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种或全部）、生活饮用水为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味、酸菜风味中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌后，挤压膨化后制成半胚；经烘烤（或不烘烤），油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种）或不油炸，卤制【料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味、酸菜风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）】或不卤制，加入熟芝麻、熟豌豆、熟青豆、熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁、泡椒、泡姜、料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、甘油（丙三醇）、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、冰乙酸（冰醋酸）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸钾、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味、酸菜风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）中的几种，进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、高温杀菌或不杀菌后装箱加工制成的膨化豆制品。

产品根据所用原料的不同分为：牛肉味膨化豆制品、迷迭香味膨化豆制品、鸡肉味膨化豆制品、

蒜香味膨化豆制品、香辣味膨化豆制品、甜香味膨化豆制品、爆辣味膨化豆制品、五香味膨化豆制品、烤牛肉味膨化豆制品、烧烤味膨化豆制品、藤椒味膨化豆制品、酸菜味膨化豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 黑糖糖浆应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.11 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.12 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.14 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 熟豌豆、熟青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.27 熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.29 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.31 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.38 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.46 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.49 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.51 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.53 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.54 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.55 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.56 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.58 黑米粉、高粱粉、燕麦粉应符合 GB 2715 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
性状	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、咸淡适口、无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来异物	

### 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	≤	55 GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	8.0 GB 5009.5
氯化钠（以 Cl <sup>-</sup> 计）, g/100g	≤	4.2 GB 5009.44
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤	3.0 GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）, g/100g	≤	0.25 GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）, g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计）, g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤	0.09 SN/T 3854
丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计）, g/kg	≤	2.5 GB 5009.120

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；  
b 仅适用于有油炸工艺的产品；  
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本产品适用于以（大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种或全部）、生活饮用水为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味、酸菜风味中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌后，挤压膨化后制成半胚；经烘烤（或不烘烤），油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种）或不油炸，卤制【料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味、酸菜风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）】或不卤制，加入熟芝麻、熟豌豆、熟青豆、熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁、泡椒、泡姜、料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、甘油（丙三醇）、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、冰乙酸（冰醋酸）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸钾、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味、酸菜风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）中的几种，进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、高温杀菌或不杀菌后装箱加工制成的膨化豆制品。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。