



412388S-2021



河南珞珞食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

风味豆制品

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

河南珞珞食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南珞珞食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南珞珞食品有限公司。

本标准主要起草人：孔文超。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉为主要原料，添加小麦粉、生活饮用水、大豆色拉油、大豆膳食纤维、食用盐、白砂糖、辣椒粉、芝麻、甘油、香辛料【花椒粉、孜然粉、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）】、谷氨酸钠、食用香精（纯牛肉粉香精、回味粉香精、周黑鸭粉香精、周黑鸭膏香精、香卤红油香精、青花椒油香精、牛肉膏状香精、牛粉香精、鸡粉香精、麻辣油香精、爆椒香精、烤牛肉精油、鸡肉味调味油香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、糖精钠、甜菊糖苷、葡萄糖粉、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒红、乙基麦芽酚、微晶纤维素、鸡肉风味调味料（鸡粉调味料、味精、白砂糖、食用盐）、鸡粉香葱调味料（鸡粉调味料、香葱粉、白砂糖、味精、食用盐、淀粉）、酵母抽提物（酵母抽提物、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酸水解（大豆）植物蛋白粉（酸水解植物蛋白液、麦芽糊精）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、碳酸氢铵、乳酸钠、乳酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）中的几种，经调拌、熟化成型、调味、包装、灭菌或不灭菌，制成的即食风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 食用香精（纯牛肉粉香精、回味粉香精、周黑鸭粉香精、周黑鸭膏香精、香卤红油香精、青花椒油香精、牛肉膏状香精、牛粉香精、鸡粉香精、麻辣油香精、爆椒香精、烤牛肉精油、鸡肉味调味油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.13 花椒粉、孜然粉、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 糖精钠应符合GB 1886.18的规定。
- 2.1.15 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 鸡肉风味调味料、鸡粉香葱调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 酸水解（大豆）植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.33 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.34 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.38 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.40 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.43 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.45 食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 26	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 12	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
糖精钠 ^a （以糖精计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
滴滴涕（DDT）， mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
六六六（HCH）， mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

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。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表2 表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉为主要原料，添加小麦粉、生活饮用水、大豆色拉油、大豆膳食纤维、食用盐、白砂糖、辣椒粉、芝麻、甘油、香辛料【花椒粉、孜然粉、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）】、谷氨酸钠、食用香精（纯牛肉粉香精、回味粉香精、周黑鸭粉香精、周黑鸭膏香精、香卤红油香精、青花椒油香精、牛肉膏状香精、牛粉香精、鸡粉香精、麻辣油香精、爆椒香精、烤牛肉精油、鸡肉味调味油香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、糖精钠、甜菊糖苷、葡萄糖粉、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒红、乙基麦芽酚、微晶纤维素、鸡肉风味调味料（鸡粉调味料、味精、白砂糖、食用盐）、鸡粉香葱调味料（鸡粉调味料、香葱粉、白砂糖、味精、食用盐、淀粉）、酵母抽提物（酵母抽提物、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酸水解（大豆）植物蛋白粉（酸水解植物蛋白液、麦芽糊精）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸氢铵、乳酸钠、乳酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）中的几种，经调拌、熟化成型、调味、包装、灭菌或不灭菌，制成的即食风味豆制品。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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）做抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南珞珞食品有限公司