



412855S-2021



洛阳乐富食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2021

豆筋

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

洛阳乐富食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳乐富食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张濛、周朝辉、周坚。

H N
Q B

豆筋

1 范围

本标准规定了豆筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉或食用大豆粕为原料，经加生活饮用水调和、挤压膨化、烘干成型，添加植物油（菜籽油、大豆油、花生油中一种）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒中的几种）中的几种调味、包装、灭菌加工而成的即食豆筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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，%	≤ 28.0	GB 5009.3

蛋白质，g/100g	≥	12.0	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），%	≤	6.0	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
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
注：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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆粉或食用大豆粕为原料，经加生活饮用水调和、挤压膨化、烘干成型，添加植物油（菜籽油、大豆油、花生油中一种）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒中的几种）中的几种调味、包装、灭菌加工而成的即食豆筋。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》的要求制订了本企业标准，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。

洛阳乐富食品有限公司