



413138S-2021



南阳市泓鑫食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2021

---

# 膨化豆制品

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

---

南阳市泓鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市泓鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：方恒明、赵丹、姬晓月。

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。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、食用盐、谷朊粉（添加或不添加），经混合搅拌、挤压膨化成型、晒制、烘干（或不烘干）、包装加工而成的非即食膨化豆制品。

根据加工工艺不同产品可分为：膨化豆制品（干制品）、膨化豆制品（湿制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 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	丝状、条状、片状、圆柱状	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性状及色泽，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
色泽	具有该品种应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有本品固有的气味、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
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤	25.0	38.0	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤	8.0		GB 5009.4

蛋白质, g/100g	≥	25.0	GB 5009.5
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
脲酶定性		阴性	GB 5413.31
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *该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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、食用盐、谷朊粉（添加或不添加），经混合搅拌、挤压膨化成型、晒制、烘干（或不烘干）、包装加工而成的非即食膨化豆制品。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》有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

南阳市泓鑫食品有限公司

Q B