



413260S-2021



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0007S-2021

---

# 调味豆制品

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

---

新乡市万丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市万丰食品有限公司。

本标准起草人：郭杰、张泽梅、闫玉红。

H N  
Q B

# 调味豆制品

## 1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱脂豆面为主要原料，添加谷朊粉、大豆油、生活饮用水，经混料、膨化、切块、生活饮用水浸泡、脱水、油炸（大豆油）或烘烤、调味[生活饮用水、酿造酱油、辣椒、八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂叶、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、味精、大豆油、孜然粉、鸡粉调味料、辣椒油树脂、泡椒、川式卤料、食品用香精（鸡肉精膏、增香风味香精、牛肉精膏、牛膏装香精、牛膏香精、烤牛肉香精、青花椒香精、炸辣椒香精、泡椒精油、烤肉香精中的一种或几种）、豆干专用油（大豆油、辣椒王、子弹头辣椒、孜然粉、青麻椒、红麻椒、食用盐）、五香油（大豆油、辣椒、子弹头辣椒、孜然粉、青麻椒、红麻椒、食用盐）、干锅酱（半固态复合调味料）中的几种]、冷却、包装、杀菌、外包装等加工而成的调味豆制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.2 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.3 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.4 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合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 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 脱脂豆面应符合Q/SHC 0001S的规定（见附录A）。
- 2.1.10 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.12 小茴香、孜然粉、川式卤料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.19 食品用香精（鸡肉精膏、增香风味香精、牛肉精膏、牛膏装香精、牛膏香精、烤牛肉香精、青花椒香精、炸辣椒香精、泡椒精油、烤肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 五香油、干锅酱、豆干专用油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.23 泡椒应符合 GB 2714 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                                                             |
|------|---------------|------------------------------------------------------------------|
| 组织形态 | 具有产品应有的性状     | 从样品中取出 1 袋，将本品倒入一白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽及组织形态、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     |                                                                  |
| 气味   | 具有产品应有的气味     |                                                                  |
| 滋味   | 具有产品特有的豆香、酱香味 |                                                                  |
| 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                  | ≤ 75.0 | GB 5009.3  |
| 蛋白质, g/100g                 | ≥ 14.0 | GB 5009.5  |
| 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 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg            | ≤ 1.0  | GB 5009.28 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g        | ≤ 4.0  | GB 5009.44 |

|                                                          |   |      |             |
|----------------------------------------------------------|---|------|-------------|
| 丙酸钙（以丙酸计），g/kg                                           | ≤ | 2.5  | GB 5009.120 |
| 酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g                         | ≤ | 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g                          | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。                              |   |      |             |
| a 仅适用于油炸工艺的产品检验。                                         |   |      |             |
| 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                         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----|------|------------|
|                             | n                     | c | m   | M    |            |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.3  |
| 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 |
| a 样品的采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。 |                       |   |     |      |            |

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 食品加工过程卫生要求

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

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

## 附录 A

山东省食品安全企业标准备案表

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                             |             |                                                     |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------------------------------------------|--|
| 企业名称       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 山亭区城头镇恒诚食品厂                 |             |                                                     |  |
| 注册地址       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 山东省枣庄市山亭区城头镇工业园区            |             |                                                     |  |
| 备案企业标准编号   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Q/SHC 0001S-2020            |             | “特殊食品”批准或备案文号                                       |  |
| 产品标准名称     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 脱脂豆面                        |             | (保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品项目)                           |  |
| 适用的食品类别    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 豆类制品                        | 食品原料(成分)及工艺 | 本标准适用于以大豆为主要原料,经预处理、压榨成型、粉碎、过筛、包装等工艺过程加工制成的非即食脱脂豆面。 |  |
| 食品安全相关内容   | 项目                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 食品安全国家(地方)标准                |             | 企业标准指标值                                             |  |
|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 标准名称                        | 项目指标值       |                                                     |  |
|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量   | ≤0.5        | ≤0.48                                               |  |
| 说明         | 严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |             |                                                     |  |
| 其他食品安全相关内容 | 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。<br>◆符合(√) ◆不符合( )                                                                                                                                                                                                                             |                             |             |                                                     |  |
| 企业自我承诺     | 一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。<br>二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。<br>三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。<br>四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照GB28050相关规定执行。<br>五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。 |                             |             |                                                     |  |
| 企业备案事项联系方式 | 联系人                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 曹庆台                         |             | 企业(盖章):                                             |  |
|            | 联系电话                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 13906378666                 |             | 企业负责人签字:                                            |  |
|            | 电子邮箱                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 15162166878@163.com         |             | 2020年7月                                             |  |
|            | 公示情况说明                                                                                                                                                                                                                                                                                                | (2020年7月09日至2020年7月23日、无异议) |             |                                                     |  |

注:1.此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。  
2.上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委

## 编制说明

调味豆制品于以脱脂豆面为主要原料，添加谷朊粉、大豆油、生活饮用水，经混料、膨化、切块、生活饮用水浸泡、脱水、油炸（大豆油）或烘烤、调味[生活饮用水、酿造酱油、辣椒、八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂叶、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、味精、大豆油、孜然粉、鸡粉调味料、辣椒油树脂、泡椒、川式卤料、食品用香精（鸡肉精膏、增香风味香精、牛肉精膏、牛膏装香精、牛膏香精、烤牛肉香精、青花椒香精、炸辣椒香精、泡椒精油、烤肉香精中的一种或几种）、豆干专用油（大豆油、辣椒王、子弹头辣椒、孜然粉、青麻椒、红麻椒、食用盐）、五香油（大豆油、辣椒、子弹头辣椒、孜然粉、青麻椒、红麻椒、食用盐）、干锅酱（半固态复合调味料）中的几种]、冷却、包装、杀菌、外包装等加工而成的调味豆制品。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，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。

新乡市万丰食品有限公司