412945S-2021

河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0001S-2021

素食羊肉串(豆制品)

2021-12-03 发布　　2021-12-03 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白廷臣、白超伟。

本标准自发布之日起替代Q/HBQ 0001S-2018（备案号:412302S-2018）。

H N
Q B

素食羊肉串(豆制品)

1 范围

本标准规定了素食羊肉串(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组织蛋白为主要原料，经原料预处理、大豆油油炸后，辅以香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、谷氨酸钠（味精）、5′-呈味核苷酸二钠、食用盐、山梨酸钾、羊肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、藤椒味香精、香菇味香精、烧烤味香精、碳烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的几种，经混合调味、穿串、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的素食羊肉串(豆制品)。

根据添加辅料不同分为不同风味产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 羊肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、藤椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、香菇味香精、烧烤味香精、碳烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精应符合 GB 30616 规定。

2.1.9 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口,品其滋味。
色　泽	具有本品应有的色泽	
滋　味	具有本品应有的滋味与气味，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	≤	50	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	25	GB 5009.44
蛋白质，%	≥	16	GB 5009.5
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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	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
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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执

行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大豆组织蛋白为主要原料，经原料预处理、大豆油油炸后，辅以香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、谷氨酸钠（味精）、5′-呈味核苷酸二钠、食用盐、山梨酸钾、羊肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、藤椒味香精、香菇味香精、烧烤味香精、碳烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的几种，经混合调味、穿串、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的素食羊肉串(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》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司

H N
Q B