



410247S-2021



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0002S-2021

风味豆制品

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

新乡晋林食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄振兴。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XJS 0002S-2020。

H N
Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维，经搅拌、挤压膨化，切断成型，胚料杀菌，调味[油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种），添加麦芽糖、芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、食品用粉状或膏状香精（纯牛肉风味香精、周黑鸭回味粉、鸡肉风味香精、周黑鸭膏香精、牛肉风味膏香精、鸡肉风味膏香精中的一种或多种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或多种）、辣椒红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、糖精钠、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、山梨酸钾中的几种]，真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的风味豆制品。

产品根据添加香精不同可分为：周黑鸭风味豆制品、鸡肉风味豆制品、牛肉风味豆制品。

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 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 食品用粉状或膏状香精（纯牛肉风味香精、周黑鸭回味粉、鸡肉风味香精、周黑鸭膏香精、牛肉风味膏香精、鸡肉风味膏香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 食品用香料(花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 青豆应符合 GB 1352 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	块状或片状	从样品中取出 1 份, 倒入一洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 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、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	≤ 30	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐(以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 4.2	GB 5009.44
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
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 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *铅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检验。

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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
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
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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维，经搅拌、挤压膨化，切断成型，胚料杀菌，调味[油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种），添加麦芽糖、芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、食品用粉状或膏状香精（纯牛肉风味香精、周黑鸭回味粉、鸡肉风味香精、周黑鸭膏香精、牛肉风味膏香精、鸡肉风味膏香精中的一种或多种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或多种）、辣椒红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油酯脂肪酸酯、糖精钠、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、山梨酸钾中的几种]，真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的风味豆制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡晋林食品有限公司