



410578S-2021



安阳县吕村镇益寿源酿造食品厂企业标准

Q/ALYN 0001S-2021

发酵黄豆制品

2021-03-20 发布

2021-03-20 实施

安阳县吕村镇益寿源酿造食品厂 发布

前 言

本标准由安阳县吕村镇益寿源酿造食品提出并起草。

本标准起草人：李传胜。

H N

Q B

发酵豆制品

1 范围

本标准规定了发酵豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，添加高粱、苦荞、食用小麦麸皮、菊芋粉中的几种，经蒸煮、粉碎或不粉碎、配料、辅以酵母发酵，添加酿造食醋、广东虫草子实体粉后经混合、包装而成的发酵豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.5 菊芋粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 广东虫草子实体粉所用广东虫草子实体应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》(2013 年第 1 号) 的规定。

2.1.7 酵母应符合 GB 31639 和 GB/T 20886 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 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	膏状	从混合均匀的样品中取出 100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质物, 置一洁净白瓷盘中, 嗅其气味、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
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≤ 8.0	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，添加高粱、苦荞、食用小麦麸皮、菊芋粉中的几种，经蒸煮、粉碎或不粉碎、配料、辅以酵母发酵，添加酿造食醋、广东虫草子实体粉后经混合、包装而成的发酵豆制品。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，参照相关标准，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。

安阳县吕村镇益寿源酿造食品厂

H N

Q B