



410605S-2021



长葛市良友缘食品有限公司企业标准

Q/CLS 0002S-2021

风味豆制品

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

长葛市良友缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市良友缘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚想华。

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原料，加入生活饮用水经调粉、高温膨化、成型分切、紫外线光照、臭氧杀菌，再加入大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然中的几种）、芝麻、大蒜、辣椒、鸡粉调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经调味、包装而成的即食风味豆制品。

根据产品不同分为：麻辣味豆制品、香辣味豆制品、蒜香味豆制品、牛肉味豆制品、鸡肉味豆制品、烧烤味豆制品、五香味豆制品、孜然味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.20 红曲红应符合GB 1886.181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	具有本品应有的条状、片状、块状固态性状	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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	≤ 40	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	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
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854

注：*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；
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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

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 第二法
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

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

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原料，加入生活饮用水经调粉、高温膨化、成型分切、紫外线光照、臭氧杀菌，再加入大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然中的几种）、芝麻、大蒜、辣椒、鸡粉调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经调味、包装而成的即食风味豆制品。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。

长葛市良友缘食品有限公司