



410662S-2021



驻马店市兴洋食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2021

风味豆制品

2021-04-10 发布

2021-04-10 实施

驻马店市兴洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市兴洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴国、王遵显。

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、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）、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然中的一种或几种）、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、烧烤味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、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾、丙酸钙中的几种】，真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食风味豆制品。

根据产品不同可分为：周黑鸭风味豆制品、鸡肉风味豆制品、牛肉风味豆制品、麻辣味豆制品、香辣味豆制品、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 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。
- 2.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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	≤ 30	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	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	采样方案 ^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 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

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、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）、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然中的一种或几种）、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、烧烤味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、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾、丙酸钙中的几种】，真空包装、杀菌或不杀菌、加工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。

驻马店市兴洋食品有限公司

QB