



410786S-2021



新乡市凯丽食品有限公司企业标准

Q/XXKL 0002S-2021

# 风味豆制品

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

新乡市凯丽食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市质量技术监督检验检测中心和新乡市凯丽食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛捷、齐凯强、高定芬、齐瑞震。

本标准自发布实施日起替代Q/XXKL 0002S-2020（备案号：414782S-2020，2020-5-12发布实施）。

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（粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、小麦粉、大豆膳食纤维、甘油、磷脂、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，经搅拌、挤压膨化，添加麦芽糖，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），再加入芝麻、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、周黑鸭回味粉香精、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）、大豆油、香辛料粉（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草）、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钾、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、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，经调拌、包装或真空包装、杀菌或不杀菌工艺加工而成的风味豆制品。

产品根据所用原料的不同分为：鸭味风味豆制品、香辣味风味豆制品、牛肉味风味豆制品、鸡肉味风味豆制品。

## 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 食用大豆粉应符合 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、周黑鸭回味粉香精、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、生姜油树酯??）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 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.28 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.31 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.32 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.33 香辛料粉（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36 食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）应符合 GB 30616 的规定；葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫计委 2016 年 第 8 号公告的规定。
- 2.1.37 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.41 柑橘黄应符合 GB 26687 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  | 片状、条状、块状         | 取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 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        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g                                                                                                       | ≤ 55   | 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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg                                                                                  | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 糖精钠 <sup>a</sup> (以糖精计), g/kg                                                                                    | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg                                                                                    | ≤ 2.5  | GB 5009.120 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。<br>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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|---------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                           | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g               | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g               | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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（粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、小麦粉、大豆膳食纤维、甘油、磷脂、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，经搅拌、挤压膨化，添加麦芽糖，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），再加入芝麻、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、周黑鸭回味粉香精、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）、大豆油、香辛料粉（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草）、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钾、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、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，经调拌、包装或真空包装、杀菌或不杀菌工艺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。

新乡市凯丽食品有限公司