



411580S-2021



濮阳开发区新习镇真得筋食品坊企业标准

Q/PXZS 0002S-2021

素肠（豆制品）

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

濮阳开发区新习镇真得筋食品坊 发布

前 言

本标准由濮阳开发区新习镇真得筋食品坊提出并起草。

本标准起草人：李红强。

H N

Q B

素肠（豆制品）

1 范围

本标准规定了素肠（豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆植物蛋白为主要原料，添加生活饮用水、面筋、蔬菜（芹菜、胡萝卜、猴头菇、花菜、菠菜、南瓜、番茄、结球甘蓝、甜玉米粒中的一种或几种）、香菇、杏鲍菇中的几种，辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、植物油（花生油、菜籽油、大豆油中的一种）、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、孜然、砂仁、姜、葱、八角、桂皮、小茴香、丁香、黑胡椒、白胡椒、月桂中的几种）、卡拉胶、乳酸钠、红曲红、山梨酸钾、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料、斩拌、灌装、熟制灭菌、冷却、包装而成的素肠（豆制品）。

按照原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.2 面筋应符合GB 2711的规定。
- 2.1.3 蔬菜应无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.4 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.5 杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB 31637和GB/T 8883的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB 31637和GB/T 8885的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104和GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合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	肠体均匀饱满，无损伤、结扎牢固、密封良好、组织紧密、有弹性，无破裂	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，用鼻嗅其气味，温水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	咸淡适中，具有固有的气、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
蛋白质/(g/100g) $\geq$	10.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) $\leq$	70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100g) $\leq$	5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.28
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	采集方案 ^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 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 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆植物蛋白为主要原料，添加生活饮用水、面筋、蔬菜（芹菜、胡萝卜、猴头菇、花菜、菠菜、南瓜、番茄、结球甘蓝、甜玉米粒中的一种或几种）、香菇、杏鲍菇中的几种，辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、植物油（花生油、菜籽油、大豆油中的一种）、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、孜然、砂仁、姜、葱、八角、桂皮、小茴香、丁香、黑胡椒、白胡椒、月桂中的几种）、卡拉胶、乳酸钠、红曲红、山梨酸钾、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料、斩拌、灌装、熟制灭菌、冷却、包装而成的素肠（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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品的属性为 GB 2760 中的 04.04.01.05 新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳开发区新习镇真得筋食品坊