



412219S-2021



内黄县亿佳食品有限公司企业标准

Q/NYS 0003S-2021

调味豆制品

2021-09-22 发布

2021-09-22 实施

内黄县亿佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县亿佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈彦强、王萌。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYS 0003S-2020。

H N
Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排中的一种）、大豆蛋白制品【以（大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉、豆粕中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水经搅拌、挤压成型】中的一种为原料，经浸泡、沥出，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、孜然、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾（仅适用于以大豆蛋白制品为原料的产品）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酵母抽提物、食品用香精（肉类提取物、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精中的一种）中的多种，经混合、调配、卤制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的调味豆制品。

产品根据添加原辅料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排）应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.5 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫生部 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	条状、片状、结状、圆条状、丝状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 95	GB 5009.3
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
*铅的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。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 中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	10 ²	10 ³	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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排中的一种）、大豆蛋白制品【以（大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉、豆粕中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水经搅拌、挤压成型】中的一种为原料，经浸泡、沥出，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、孜然、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾（仅适用于以大豆蛋白制品为原料的产品）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酵母抽提物、食品用香精（肉类提取物、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精中的一种）中的多种，经混合、调配、卤制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的调味豆制品。

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，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县亿佳食品有限公司