



413385S-2022



漯河市非常食品有限公司企业标准

Q/LFS 0002S-2022

风味豆制品

2022-12-19 发布

2022-12-19 实施

漯河市非常食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市非常食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗世洋、罗小菊。

本标准代替 Q/LFS 0002S-2020。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食品用大豆蛋白制品或其膨化产品为原料，经食用植物油(大豆油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种)油炸，拌入麦芽糖浆或高温熬制的麦芽糖，辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、天然胡萝卜素、山梨酸钾、葡萄糖、蜂蜜、麻花、芝麻、白砂糖、香辛料粉(辣椒粉、孜然粉、八角粉、花椒粉、麻椒粉中的几种)、复合调味料(川味粉、烧烤粉、鸡肉粉中的一种或几种)、藤椒油、食品用香精(牛肉膏、辣椒精、香辣香精、麻辣香精中的一种或几种)、辣椒红中的几种，经调味、混合、包装加工而成的风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食品用大豆蛋白制品或其膨化产品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉(八角粉、花椒粉、辣椒粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆或麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 麻花应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	不规则条状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色或褐色	
气味、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 30.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
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
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^a 适用于使用该食品添加剂的产品。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的

限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味豆制品是以食品用大豆蛋白制品或其膨化产品为原料，经食用植物油(大豆油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种)油炸，拌入麦芽糖浆或高温熬制的麦芽糖，辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、天然胡萝卜素、山梨酸钾、葡萄糖、蜂蜜、麻花、芝麻、白砂糖、香辛料粉(辣椒粉、孜然粉、八角粉、花椒粉、麻椒粉中的几种)、复合调味料(川味粉、烧烤粉、鸡肉粉中的一种或几种)、藤椒油、食品用香精(牛肉膏、辣椒精、香辣香精、麻辣香精中的一种或几种)、辣椒红中的几种，经调味、混合、包装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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市非常食品有限公司