



410670S-2022



新乡市华兴食品科技有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2022

风味豆制品

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

新乡市华兴食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市华兴食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳明祥。

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主要原料，按比例加入生活饮用水、小麦粉、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、可可粉、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、碳酸钙、乳酸钠中的几种，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、菜籽油或棕榈油中的一种），添加麦芽糖、豌豆、青豆、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、甘油（丙三醇）、香辛料及其粉（姜、蒜、葱、甘草、胡椒、香菜籽、肉桂、草果、高良姜、山奈、辣椒粉、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、月桂叶）、白芷、陈皮（橘皮）、添加一种或多种食品用粉状或膏状香精（牛肉风味、鸡肉风味、五香风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、山椒风味、泡椒风味、麻辣风味、红烧牛肉风味、黑椒牛肉风味、周黑鸭风味、辣子鸡风味、火锅风味、芝麻风味、孜然风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、山梨酸钾中的几种】，包装、杀菌或不杀菌、加工而成的风味豆制品。

根据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 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.16 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.20 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 青豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.29 食品用粉状或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。更新标准
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.36 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.37 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.40 海藻糖应符合 GB/T 23529 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	具有各产品应有的性状、无霉变、无虫蚀	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤	4.2	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	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
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g (仅适用于油炸产品)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g (仅适用于油炸产品)	≤	0.25	GB 5009.227
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.4	GB 22255
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

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	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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 生产加工过程中的卫生要求

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，按比例加入生活饮用水、小麦粉、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、可可粉、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、碳酸钙、乳酸钠中的几种，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、菜籽油或棕榈油中的一种），添加麦芽糖、豌豆、青豆、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、甘油（丙三醇）、香辛料及其粉（姜、蒜、葱、甘草、胡椒、香菜籽、肉桂、草果、高良姜、山奈、辣椒粉、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、月桂叶）、白芷、陈皮（橘皮）、添加一种或多种食品用粉状或膏状香精（牛肉风味、鸡肉风味、五香风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、山椒风味、泡椒风味、麻辣风味、红烧牛肉风味、黑椒牛肉风味、周黑鸭风味、辣子鸡风味、火锅风味、芝麻风味、孜然风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、山梨酸钾中的几种】，包装、杀菌或不杀菌、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市华兴食品科技有限公司

QB