



410709S-2022



商丘市忆潼年食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2022

# 膨化豆制品

2022-03-28 发布

2022-03-28 实施

商丘市忆潼年食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市忆潼年食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市忆潼年食品有限公司。

本标准主要起草人：解恩路。

H N

Q B

# 膨化豆制品

## 1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉、脱脂豆粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、丙酸钙、山梨酸钾中的一种或几种，经原料预处理、混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食膨化豆制品。

根据原料不同可分为以下几类：豆皮、素鸡翅、豆肠、豆丝、豆筋、素豆筋、素鸡翅、素牛排、素豆肠、素羊肚丝、豆花、豆耳、素腐皮、素豆腐。

## 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 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 紫薯粉、绿豆粉、山药粉、脱脂豆粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.12 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.13 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量试样，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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	

滋味	具有本品应有的滋味，无异味	滋味
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	≤ 40	GB 5009.3
脲酶定性	阴性	GB 5413.31 或 GB/T 5009.183
<sup>a</sup> 食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
<sup>b</sup> 丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
<sup>b</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加食用盐的产品检测。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。且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 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉、脱脂豆粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、丙酸钙、山梨酸钾中的一种或几种，经原料预处理、混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食膨化豆制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市忆童年食品有限公司

H N

Q B