



410970S-2022



河南多乐多食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2022

风味豆制品

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南多乐多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南多乐多食品有限公司提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理局和河南多乐多食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：黄东艳、伦金伟。

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。

本标准适用于以大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品、豆干中的一种为原料，经浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）或不油炸、晾晒，加入大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、香辛料或粉【辣椒、花椒、八角、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山奈、高良姜、孜然、白胡椒、黑胡椒中的多种】、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、味精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）、山梨酸钾（不适用于以豆干为主要原料的产品）、丙酸钙中的多种，经调味、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的风味豆制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同：风味大豆组织蛋白制品、风味大豆拉丝蛋白制品、风味豆干。

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 大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品、豆干应符合GB 2712的规定。
- 2.1.3 棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.8 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.15 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 丙酸钙应符合 GB 25548 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无哈喇味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 丙酸钙（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，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；

注 2：铅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 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：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品、豆干中的一种为原料，经浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）或不油炸、晾制，加入大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、香辛料或粉【辣椒、花椒、八角、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山奈、高良姜、孜然、白胡椒、黑胡椒中的多种】、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、味精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）、山梨酸钾（不适用于以豆干为主要原料的产品）、丙酸钙中的多种，经调味、包装、灭菌或不灭菌、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，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，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。

河南多乐多食品有限公司

QB