



411228S-2022



南乐县思龙食品有限公司企业标准

Q/NSS 0001S-2022

风味豆制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

南乐县思龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由南乐县思龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵军民。

本标准自实施之日起替代标准 Q/NSS 0001S-2019，备案号 413674S-2019。

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蛋白粉为主要原料，挤压膨化成型，经过或不经过麦芽糖煮，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、孜然、肉桂、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、辣椒、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、丁香、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、食用酒精、碳酸氢钠、甘蔗糖蜜、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、辣椒油树脂、高粱红、糖精钠、罗汉果甜苷、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、黑椒味香精、香辣味香精中的一种）中的几种后经调味、冷却、杀菌、包装加工而成的即食风味豆制品。

根据原料不同可分为：风味素鸡翅、风味豆筋、风味豆皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 甘蔗糖蜜应符合 QB/T 2684 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.16 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.17 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.18 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.25 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然后以温水开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气滋、味	具有本品应有的气味和滋味、咸淡适口，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	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*该项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产品的检测。

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 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
a 样品的采集及处理按 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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蛋白粉为主要原料，挤压膨化成型，经过或不经麦芽糖煮，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、孜然、肉桂、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、辣椒、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、丁香、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、食用酒精、碳酸氢钠、甘蔗糖蜜、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、辣椒油树脂、高粱红、糖精钠、罗汉果甜苷、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、黑椒味香精、香辣味香精中的一种）中的几种后经调味、冷却、杀菌、包装加工而成的即食风味豆制品。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，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。

南乐县思龙食品有限公司

QB