



411255S-2022



郑州市泓欣食品有限公司企业标准

Q/ZHXS 0002S-2022

风味豆制品

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

郑州市泓欣食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市泓欣食品有限公司提出。
本标准起草单位：郑州市泓欣食品有限公司。
本标准主要起草人：黄光泽。

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。

本标准适用于以膨化豆制品为主要原料，经大豆油或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的麦芽糖浆，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、食用盐、芝麻、食品用香精（五香香精、麻辣香精、肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经搅拌、冷却、包装加工而成的风味豆制品。

根据风味不同可分为不同产品：五香豆制品、麻辣豆制品、香辣豆制品、芝麻豆制品、风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 八角、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	块形完整、大小基本一致	从样品中取适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，
色泽	金黄色或黄褐色	
气、滋味	具有大豆制品熟化后的气味，无异味；咸淡适口，口感筋道、无	

	异味	然后用温开水漱口, 品其滋味。
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	
蛋白质, g/100g	≥	10.5	GB 5009.5
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
水分, g/100g	≤	25	GB 5009.3
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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44

注: * 该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。

2.4 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以膨化豆制品为主要原料，经大豆油或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的麦芽糖浆，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、食用盐、芝麻、食品用香精（五香香精、麻辣香精、肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经搅拌、冷却、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。

郑州市泓欣食品有限公司

Q B