



411615S-2022



禹州市穗之杰食品厂企业标准

Q/YSS 0002S-2022

风味豆制品

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

禹州市穗之杰食品厂 发布

前 言

本标准由禹州市穗之杰食品厂提出。

本标准起草单位：禹州市穗之杰食品厂。

本标准主要起草人：黄国辉。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YSS 0002S-2021，备案号：412223S-2021。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的要求、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，添加小麦粉、生活饮用水、大豆色拉油、大豆膳食纤维、食用盐、白砂糖、辣椒粉、甘油、香辛料【花椒粉、孜然粉、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）】、谷氨酸钠、食用香精（纯牛肉粉香精、回味粉香精、周黑鸭粉香精、周黑鸭膏香精、香卤红油香精、青花椒油香精、牛粉香精、鸡粉香精、麻辣油香精、爆椒香精、烤牛肉精油、鸡肉味调味油香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒红、乙基麦芽酚、微晶纤维素、鸡肉风味调味料（鸡粉调味料、味精、白砂糖、食用盐）、鸡粉香葱调味料（鸡粉调味料、香葱粉、白砂糖、味精、食用盐、淀粉）、酵母抽提物（酵母抽提物、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酸水解（大豆）植物蛋白粉（酸水解植物蛋白液、麦芽糊精）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸氢铵、乳酸钠、乳酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、三氯蔗糖，经调拌、熟化成型、调味、包装、（辐照杀菌）灭菌或不灭菌，制成的即食风味豆制品。

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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 食用香精（纯牛肉粉香精、回味粉香精、周黑鸭粉香精、周黑鸭膏香精、香卤红油香精、青花椒油香精、牛粉香精、鸡粉香精、麻辣油香精、爆椒香精、烤牛肉精油、鸡肉味调味油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 花椒粉、孜然粉、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.15 甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.16 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 鸡肉风味调味料、鸡粉香葱调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 酸水解（大豆）植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.29 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 T/ZZB 1625 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.42 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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、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	≤ 55	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.4	GB 22255
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
六六六 (HCH), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: 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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中平板计数法
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 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数、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，添加小麦粉、生活饮用水、大豆色拉油、大豆膳食纤维、食用盐、白砂糖、辣椒粉、甘油、香辛料【花椒粉、孜然粉、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）】、谷氨酸钠、食用香精(纯牛肉粉香精、回味粉香精、周黑鸭粉香精、周黑鸭膏香精、香卤红油香精、青花椒油香精、牛粉香精、鸡粉香精、麻辣油香精、爆椒香精、烤牛肉精油、鸡肉味调味油香精中的一种或几种)、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒红、乙基麦芽酚、微晶纤维素、鸡肉风味调味料（鸡粉调味料、味精、白砂糖、食用盐）、鸡粉香葱调味料（鸡粉调味料、香葱粉、白砂糖、味精、食用盐、淀粉）、酵母抽提物（酵母抽提物、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酸水解（大豆）植物蛋白粉（酸水解植物蛋白液、麦芽糊精）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、碳酸氢铵、乳酸钠、乳酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、三氯蔗糖，经调拌、熟化成型、调味、包装、（辐照杀菌）灭菌或不灭菌，制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》的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。

禹州市穗之杰食品厂

QB