



411512S-2022



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0002S-2022

# 风味豆制品

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

新乡晋林食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄振兴。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XJS 0002S-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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水、食用盐、甘油（又名丙三醇）、白砂糖、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、可可粉、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、碳酸钙、乳酸钠中的几种，经搅拌、挤压膨化、切断成型、胚料杀菌、调味【油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种），添加麦芽糖、豌豆、青豆、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、甘油（又名丙三醇）、香辛料及其粉（姜、蒜、葱、甘草、胡椒、香菜籽、肉桂、草果、高良姜、山奈、辣椒粉、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、月桂叶中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、添加一种或多种食品用粉状或膏状香精（牛肉风味、鸡肉风味、五香味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、山椒风味、泡椒风味、麻辣风味、红烧牛肉风味、黑椒牛肉风味、周黑鸭风味、辣子鸡风味、火锅风味、芝麻风味、孜然风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、山梨酸钾中的几种】，包装、杀菌或不杀菌、加工而成的风味豆制品。

根据原辅料及香精不同可分为：周黑鸭风味豆制品、鸡肉风味豆制品、牛肉风味豆制品、五香味豆制品、烧烤味豆制品、迷迭香风味豆制品、蒜香味豆制品、香辣味豆制品、甜香味豆制品、山椒味豆制品、泡椒味豆制品、麻辣味豆制品、芝麻味豆制品、孜然味豆制品、辣子鸡风味豆制品、火锅风味豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 青豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.26 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 食品用粉状或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.36 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.40 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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	具有各产品应有的性状、无霉变、无虫蚀	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然
色泽	具有各产品应有的色泽	

气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	后以温开水漱口，品尝其滋味
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
水分, g/100g	≤ 24.0	GB 5009.3
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.2	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g (仅适用于油炸产品)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g (仅适用于油炸产品)	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
糖精钠 <sup>a</sup> (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.4	GB 22255
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 生产加工过程中的卫生要求

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

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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水、食用盐、甘油（又名丙三醇）、白砂糖、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、可可粉、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、碳酸钙、乳酸钠中的几种，经搅拌、挤压膨化、切断成型、胚料杀菌、调味【油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种），添加麦芽糖、豌豆、青豆、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、甘油（又名丙三醇）、香辛料及其粉（姜、蒜、葱、甘草、胡椒、香菜籽、肉桂、草果、高良姜、山奈、辣椒粉、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、月桂叶中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、添加一种或多种食品用粉状或膏状香精（牛肉风味、鸡肉风味、五香风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、山椒风味、泡椒风味、麻辣风味、红烧牛肉风味、黑椒牛肉风味、周黑鸭风味、辣子鸡风味、火锅风味、芝麻风味、孜然风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、山梨酸钾中的几种】，包装、杀菌或不杀菌、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，制定本企业标准，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。

新乡晋林食品有限公司

QB