



412000S-2022



河南金伟利食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

# 膨化豆制品

2022-07-21 发布

2022-07-21 实施

河南金伟利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金伟利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张向锋、位贵顶、张欢腾。

H N

Q B

# 膨化豆制品

## 1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入生活饮用水、大豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌，挤压膨化后制成胚；经烘烤（或不烘烤），油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）或不油炸，卤制【料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）】或不卤制，加入熟芝麻、熟豌豆、熟青豆、熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁、泡椒、泡姜、料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、甘油（丙三醇）、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、酪蛋白酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、冰乙酸、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸钾、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）、植物油（大豆油或菜籽油）中的几种，进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、高温杀菌或不杀菌后装箱加工制成的膨化豆制品。

产品根据所用原料的不同分为：牛肉味膨化豆制品、鸡肉味膨化豆制品、蒜香味膨化豆制品、香辣味膨化豆制品、甜香味膨化豆制品、爆辣味膨化豆制品、五香味膨化豆制品、烤牛肉味膨化豆制品、烧烤味膨化豆制品、藤椒味膨化豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.14 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.15 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.16 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 熟豌豆、熟青豆应符合 NY/T 285 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.33 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.41 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.48 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.53 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 黑米粉、高粱粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.56 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.57 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.58 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

## 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，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与滋味，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	≤ 40	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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
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

注: 1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</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	100	1000	GB 4789.10

1、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、大肠菌群的检验。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、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入生活饮用水、大豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌，挤压膨化后制成胚；经烘烤（或不烘烤），油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）或不油炸，卤制【料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）】或不卤制，加入熟芝麻、熟豌豆、熟青豆、熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁、泡椒、泡姜、料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、甘油（丙三醇）、食用盐、白砂糖、麦芽糖、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、酪蛋白酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、罗汉果甜苷、木糖醇、乳糖醇、冰乙酸、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸钾、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）、植物油（大豆油或菜籽油）中的几种，进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、高温杀菌或不杀菌后装箱加工制成的膨化豆制品。

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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。