



412182S-2022



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0003S-2022

风味豆制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴光。

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组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品、豆干中的一种为原料，经浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）或不油炸、晾晒或不晾晒，加入大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、香辛料或粉【辣椒、花椒、八角、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山奈、高良姜、孜然、白胡椒、黑胡椒中的多种】、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、味精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精(肉味香精、香辛型香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种)、山梨酸钾（不适用于以豆干为主要原料的产品）、丙酸钙中的多种，经调味、穿签或不穿签、包装、灭菌或不灭菌、外包装加工而成的风味豆制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同：风味大豆组织蛋白制品、风味大豆拉丝蛋白制品、风味豆干。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品、豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、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	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无哈喇味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 丙酸钙（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 2 的规定。

表 2 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。

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 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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。

QHNB

编制说明

本标准适用于以大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品、豆干中的一种为原料，经浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）或不油炸、晾晒或不晾晒，加入大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、香辛料或粉【辣椒、花椒、八角、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山奈、高良姜、孜然、白胡椒、黑胡椒中的多种】、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物、味精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精(肉味香精、香辛型香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种)、山梨酸钾（不适用于以豆干为主要原料的产品）、丙酸钙中的多种，经调味、穿签或不穿签、包装、灭菌或不灭菌、外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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中以大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品为原料的产品在 GB 2760 中的类别为新型豆制品（食品分类号：04.04.01.05），以豆干为原料的产品在 GB 2760 中的类别为豆干类（食品分类号：04.04.01.02）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县宏益食品罐头有限责任公司

QB