



412088S-2022



南乐县思龙食品有限公司企业标准

Q/NSS 0001S-2022

风味豆制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

南乐县思龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由南乐县思龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵军民。

本标准自实施之日起替代备案号 411228S-2022。

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、脱脂黄豆粉为主要原料，挤压膨化成型，经过或不经麦芽糖煮，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、孜然、肉桂、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、丁香、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、芹菜中的几种）、芝麻、食用酒精、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、黑椒味香精、香辣味香精中的一种）中的几种后经调味、冷却、杀菌、包装加工而成的即食风味豆制品。

根据原料不同可分为：风味鸡翅、风味豆筋、风味豆皮。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.21 脱脂黄豆粉应符合 GB/T 22493 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然的以温水开水漱口，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和滋味、咸淡适口，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 ≤	8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg ≤	2.5	GB 5009.120
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
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
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		
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	
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

a 样品的采集及处理按 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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、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

本标准适用于以食用大豆粕、脱脂黄豆粉为主要原料，挤压膨化成型，经过或不经过程糖煮，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、孜然、肉桂、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、丁香、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、芹菜中的几种）、芝麻、食用酒精、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、黑椒味香精、香辣味香精中的一种）中的几种后经调味、冷却、杀菌、包装加工而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》制订本企业标准，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。

南乐县思龙食品有限公司

QB