



412265S-2022



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0003S-2022

素食豆筋（豆制品）

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白廷臣、白超伟。

本标准自发布之日起替代：Q/HBQ 0003S-2018（备案号：412301S-2018）。

H N

Q B

素食豆筋（豆制品）

1 范围

本标准规定了素食豆筋（豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆组织蛋白为主要原料，经原料预处理，辅以香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、大豆油、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、羊肉香精、牛粉香精、鸡肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、藤椒味香精、香菇味香精、碳烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的几种，经混合调味、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的素食豆筋（豆制品）。

根据添加辅料不同分为：羊肉味素食豆筋、牛肉味素食豆筋、麻辣味素食豆筋、孜然味素食豆筋、黑胡椒味素食豆筋、剁椒味素食豆筋、新奥尔良风味素食豆筋、香辣味素食豆筋、烧烤味素食豆筋、卤味素食豆筋、藤椒味素食豆筋、香菇味素食豆筋、鸡汁味素食豆筋、碳烤味素食豆筋、咖喱味素食豆筋、黑鸭味素食豆筋。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.3 羊肉香精、牛粉香精、鸡肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、藤椒味香精、香菇味香精、碳烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精应符合 GB 30616 规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.12 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	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	具有本品应有的滋味与气味，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	≤ 50	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 16	GB 5009.5
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
*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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	100	1000	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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、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

本标准适用于以大豆组织蛋白为主要原料，经原料预处理，辅以香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、大豆油、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、羊肉香精、牛粉香精、鸡肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、藤椒味香精、香菇味香精、碳烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的几种，经混合调味、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的素食豆筋（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》标准要求制订本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本品在GB 2760中的类别及分类号为04.04.01.05【新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)】

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司