



412269S-2022



延津县鑫旺食品有限公司企业标准

Q/YXS 0002S-2022

风味豆制品

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

延津县鑫旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由延津县鑫旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董国霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/YXS 0002S-2020。

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蛋白制品（大豆素肉）、膨化豆制品[以食用大豆粕为主要原料，辅以小麦粉、生活饮用水、大豆膳食纤维、碳酸钙、丙酸钙、泡打粉（碳酸氢钠、食用淀粉）、磷脂、甘油中的几种，经调粉、挤压膨化成型]中的一种为主要原料，经（大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸或不油炸，辅以花生、玉米、香菇、泡椒、脱水笋片、脱水萝卜丁、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的一种）、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、三氯蔗糖、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾中的几种进行调味、真空包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的风味豆制品。

根据产品口味不同，可将产品分为不同品种：香辣豆制品、麻辣豆制品、五香豆制品、泡椒味豆制品、烧烤味豆制品、牛肉味豆制品、咖喱味豆制品、黑鸭味豆制品、复合风味豆制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆蛋白制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.7 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.8 泡打粉（碳酸氢钠、食用淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.9 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.10 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.15 玉米应符合 GB 1353 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.17 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 脱水笋片、脱水萝卜丁应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤	75	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	6. 0	GB 5009. 44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 18	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009. 22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	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) ^a , g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
糖精钠 (以糖精计) ^a , g/kg	≤	1. 0	
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤	0. 09	SN/T 3854
丙酸钙 (以丙酸计) ^a , g/kg	≤	2. 5	GB 5009. 120
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0. 4	GB 22255
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于添加该添加剂的产品, 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
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 第二法
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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆素肉）、膨化豆制品[以食用大豆粕为主要原料，辅以小麦粉、生活饮用水、大豆膳食纤维、碳酸钙、丙酸钙、泡打粉（碳酸氢钠、食用淀粉）、磷脂、甘油中的几种，经调粉、挤压膨化成型]中的一种为主要原料，经（大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸或不油炸，辅以花生、玉米、香菇、泡椒、脱水笋片、脱水萝卜丁、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的一种）、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、三氯蔗糖、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾中的几种进行调味、真空包装、杀菌或不杀菌、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。

本标准在 GB 2760 中类别为：新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等），类别号为：04.04.01.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

延津县鑫旺食品有限公司