



412177S-2022



南阳市润利豆业有限公司企业标准

Q/NRD 0002S-2022

# 膨化豆制品

2022-08-08 发布

2022-08-08 实施

南阳市润利豆业有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市润利豆业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜果仁、王新堂、赵丁顺。

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。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕、豆渣中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、谷朊粉（添加或不添加），经混合搅拌、挤压膨化成型、晒制（或不晒制）、烘干（或不烘干）、灭菌或不灭菌、抽真空或不抽真空包装加工而成的非即食膨化豆制品。

根据加工工艺不同产品可分为：膨化豆制品（干制品）、膨化豆制品（湿制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 豆渣应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 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	条状、丝状、块状、片状、丁状、粒状或圆柱状具有各产品应有的性状	从样品中随机取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状及色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	干制品 $\leq$	25.0	GB 5009.3
	湿制品 $\leq$	38.0	
灰分(干基), % $\leq$		8.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g $\geq$		25	GB 5009.5

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
脲酶定性		阴性	GB 5413.31
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕、豆渣中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、谷朊粉（添加或不添加），经混合搅拌、挤压膨化成型、晒制（或不晒制）、烘干（或不烘干）、灭菌或不灭菌、抽真空或不抽真空包装加工而成的非即食膨化豆制品。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，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。

南阳市润利豆业有限公司

H N  
Q B