



412704S-2022



河南正鸿食品有限公司企业标准

Q/HZH 0002S-2022

# 调味膨化豆制品

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

河南正鸿食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南正鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨萌萌、余秋生。

H N

Q B

# 调味膨化豆制品

## 1 范围

本标准规定了调味膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、添加麦芽糖，经高温煮制，油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种）、加入食用盐、白砂糖、植物油（大豆油或菜籽油）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果中的一种或多种）、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，再加入白芷、山梨酸钾、丙酸钙、糖精钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、麻辣味香精、孜然味香精中的一种）中的几种或全部，经混合、调配、包装加工而成的调味膨化豆制品。

根据原辅料不同可分为：鸡肉味膨化豆制品、牛肉味膨化豆制品、麻辣味豆制品、香辣味膨化豆制品、烧烤味膨化豆制品、五香味膨化豆制品、孜然味膨化豆制品、蒜香味膨化豆制品、调味膨化豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 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 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.15 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的条状、片状、块状固态性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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	≤ 45	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.5	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
糖精钠 <sup>a</sup> (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; b 仅适用于油炸产品检验; 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	采集方案 <sup>a</sup> 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
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 生产过程中的卫生要求

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

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、添加麦芽糖，经高温煮制，油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种）、加入食用盐、白砂糖、植物油（大豆油或菜籽油）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果中的一种或多种）、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，再加入白芷、山梨酸钾、丙酸钙、糖精钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、香辣味香精、烧烤味香精、麻辣味香精、孜然味香精中的一种）中的几种或全部，经混合、调配、包装加工而成的调味膨化豆制品。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依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正鸿食品有限公司

QB