



412720S-2022



原阳县恒宇食品厂企业标准

Q/YHS 0002S-2022

膨化豆制品

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

原阳县恒宇食品厂 发布

前 言

本标准由原阳县恒宇食品厂提出并起草。

本标准起草人：李奇娜。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，辅以小麦粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、可可粉、食用盐、红曲红、辣椒红、甘油、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，经加水调粉、挤压膨化、切条成型，再添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉、姜黄粉中的一种或几种）、香辛料调味油（以食用大豆油为主要原料，经加热，添加辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉中的一种或几种，热油混合提味加工而成）、食用大豆油、花生碎、芝麻、白砂糖、麦芽糖、木糖醇、黑糖、果葡糖浆、食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、糖精钠、味精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、山梨酸钾中的几种，调配混合、包装加工而成的膨化豆制品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.17 香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉、姜黄粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.29 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.208 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	软固态，具有本品应有的形状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	≤	45 GB 5009.3
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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.25 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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.4 GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.09 SN/T 3854
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅限于使用该添加剂的产品。

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
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

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。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为主要原料，辅以小麦粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、可可粉、食用盐、红曲红、辣椒红、甘油、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，经加水调粉、挤压膨化、切条成型，再添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉、姜黄粉中的一种或几种）、香辛料调味油（以食用大豆油为主要原料，经加热，添加辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉中的一种或几种，热油混合提味加工而成）、食用大豆油、花生碎、芝麻、白砂糖、麦芽糖、木糖醇、黑糖、果葡糖浆、食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、糖精钠、味精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、山梨酸钾中的几种，调配混合、包装加工而成的膨化豆制品。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，参考 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县恒宇食品厂

QB