



413308S-2023



新乡万泽食品有限公司企业标准

Q/XWZS 0001S-2023

风味豆制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

新乡万泽食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡万泽食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡万泽食品有限公司。

本标准主要起草人：牛团扇 李博 李天亮。

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。

本标准适用于以膨化豆制品〔(大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品)(大豆素肉)中的一种]、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮中的一种为主要原料,经(大豆油或棕榈油)油炸或不油炸,卤制(生活饮用水、辣椒、花椒、八角、小茴香、高良姜、草果、桂皮、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制,加入大豆油、辣椒油、食用盐、白砂糖、香辛料(辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、孜然粉、咖喱粉、大蒜粉、洋葱粉、蒜粉中的几种)、芝麻、青豆、花生仁、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精(肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、烧烤味香精、麻辣香精中的一种或几种)、鸡精调味料、味精中的多种,添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种调味,再添加或不添加柠檬酸、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、单、双甘油脂肪酸酯、丙酸钙、碳酸钙中的几种,配以或不配以卤鹌鹑蛋〔鹌鹑蛋、生活饮用水、香辛料(辣椒、花椒、葱、姜、蒜)、食用盐、酿造酱油(含焦糖色)、大豆油中的几种卤制〕、外购(猪肉香肠、卤鸡肉、卤鸭肉、卤猪肉、卤牛肉、卤海带中的一种或几种)、蛤蜊干、鱼干(调味生干鱼、大豆油、辣椒、味精、白砂糖、调味料酒进行熟制)、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片中的一种或几种,再经真空包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的风味豆制品。

根据产品添加原料不同分为:风味大豆蛋白制品(香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、五香味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、牛肉味大豆蛋白制品、鹌鹑蛋风味大豆蛋白制品、鸡肉风味大豆蛋白制品、鸭肉风味大豆蛋白制品、菌菇风味大豆蛋白制品、海带风味大豆蛋白制品、香肠风味大豆蛋白制品、海产品风味大豆蛋白制品、鱼肉风味大豆蛋白制品、魔芋风味大豆蛋白制品、复合风味大豆蛋白制品)、风味豆腐干、风味豆腐结、风味豆腐皮、风味腐竹、风味腐皮、风味豆制品、复合风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 膨化豆制品(大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品)(大豆素肉)应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 小茴香、高良姜、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 蒜应符合 GB/T 21002 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 香辛料(花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、孜然粉、咖喱粉、大蒜粉、洋葱粉、蒜粉) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、烧烤味香精、麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.38 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.42 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.43 卤鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.45 猪肉香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.46 卤鸡肉、卤鸭肉、卤猪肉、卤牛肉应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.47 卤海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.48 蛤蜊干应符合 SC/T 3221 的规定。
- 2.1.49 调味生鱼干符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.51 香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 芦笋片应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.53 魔芋片应符合 DBS61/ 0020 的规定。
- 2.1.54 莲藕片应符合 NY/T 1583 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	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	≤ 80.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4.5	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价°（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
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； a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品； b指标仅适用于添加蛤蜊干、鱼干的产品； c仅限油炸产品。			

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	
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
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 生产加工过程的卫生要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价（油炸产品）、过氧化值（油炸产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以膨化豆制品〔(大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品)(大豆素肉)中的一种]、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮中的一种为主要原料,经(大豆油或棕榈油)油炸或不油炸,卤制(生活饮用水、辣椒、花椒、八角、小茴香、高良姜、草果、桂皮、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制,加入大豆油、辣椒油、食用盐、白砂糖、香辛料(辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、孜然粉、咖喱粉、大蒜粉、洋葱粉、蒜粉中的几种)、芝麻、青豆、花生仁、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精(肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、烧烤味香精、麻辣香精中的一种或几种)、鸡精调味料、味精中的多种,添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种调味,再添加或不添加柠檬酸、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、单,双甘油脂肪酸酯、丙酸钙、碳酸钙中的几种,配以或不配以卤鹌鹑蛋〔鹌鹑蛋、生活饮用水、香辛料(辣椒、花椒、葱、姜、蒜)、食用盐、酿造酱油(含焦糖色)、大豆油中的几种卤制]、外购(猪肉香肠、卤鸡肉、卤鸭肉、卤猪肉、卤牛肉、卤海带中的一种或几种)、蛤蜊干、鱼干(调味生干鱼、大豆油、辣椒、味精、白砂糖、调味料酒进行熟制)、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片中的一种或几种,再经真空包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的风味豆制品。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》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。

本产品 in GB 2760 中的类别为: 04.04.01(非发酵豆制品)。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡万泽食品有限公司