



413982S-2023



滑县宏丰园食品有限公司企业标准

Q/HHFS 0002S-2023

风味豆制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

滑县宏丰园食品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县宏丰园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王洪田。

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。

本标准适用于以豆干、大豆素肉（大豆蛋白制品）中的单种为主要原料，添加面筋、酱卤肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、海带、金针菇、香菇、杏鲍菇、竹笋、葱、姜、辣椒、鹌鹑蛋、鸡汤、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、牛油、鸡油、羊油、芝麻、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、食品用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、抗坏血酸（又名维生素C）、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、丙酸、丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经原辅料预处理或不预处理、卤煮、晾置、调味、包装、灭菌、加工而成的即食风味豆制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为风味豆干制品、风味大豆素肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆干、大豆素肉（大豆蛋白制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.4 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 鱿鱼、海水鱼（可食用）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 金针菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 竹笋、葱、姜、辣椒新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 鸡汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.14牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定
- 2.1.18食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.19味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24陈皮粉（橘皮粉）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.365'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.375'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.38乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.43丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.44丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.45ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。

2.1.46生产用水应符合 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	
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋/罐（瓶）	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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，品其滋味	
内 容 物	性 状		具有产品应有的性状
	色 泽		具有产品应有的色泽
	气、滋味		具有产品应有的气味及滋味，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
^a 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
^b 丙酸、丙酸钙、丙酸钠（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
注 1：a 酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品；		
b 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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；		
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定，按照GB 4789.26规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合GB 31650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、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆干、大豆素肉（大豆蛋白制品）中的单种为主要原料，添加面筋、酱卤肉制品（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米粒、虾米、鱿鱼、海水鱼（可食用）、海带、金针菇、香菇、杏鲍菇、竹笋、葱、姜、辣椒、鹌鹑蛋、鸡汤、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、牛油、鸡油、羊油、芝麻、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、食品用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、抗坏血酸（又名维生素C）、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、丙酸、丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经原辅料预处理或不预处理、卤煮、晾晒、调味、包装、灭菌、加工而成的即食风味豆制品。

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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制定本企业标准，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。

滑县宏丰园食品有限公司

QB