410061S-2023

河南俊兴食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

风味豆制品

2023-01-09 发布　　2023-01-09 实施

河南俊兴食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南俊兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛交文。

HNQB

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。

本标准适用于以食用大豆粕、脱脂大豆粉为主要原料，挤压膨化成型、烘烤，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、孜然、肉桂、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、莳萝、辣椒、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、丁香、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、芹菜中的几种）、芝麻、碳酸氢钠、5′-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、黑椒味香精、香辣味香精中的一种）中的几种后经调味、冷却、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食风味豆制品。

根据原料不同可分为：风味豆块、风味豆卷、风味豆皮、大辣片、烤豆干。

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 脱脂大豆粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.15 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 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
性　　状	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然的以温水开水漱口，品其滋味
色　泽	具有本品应有的色泽	
气　滋　、味	具有本品应有的气味和滋味、咸淡适口，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
食用盐（以 NaC1 计），g/100g　　≤	8.0	GB 5009.44
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
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg　≤	1.0	GB 5009.28
丙酸钙[a]（以丙酸计），g/kg　　≤	2.5	GB 5009.120
黄曲霉毒素 B_1 ，μg/kg　　≤	5.0	GB 5009.22
注：*该项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产品的检测。 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 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 样品的采集及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

HNQB

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕、脱脂大豆粉为主要原料，挤压膨化成型、烘烤，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、孜然、肉桂、高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、莳萝、辣椒、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、丁香、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、芹菜中的几种）、芝麻、碳酸氢钠、5′-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、黑椒味香精、香辣味香精中的一种）中的几种后经调味、冷却、杀菌或不杀菌、包装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。

河南俊兴食品有限公司

HN
QB