



410224S-2023



汝州市平汝食品厂企业标准

Q/RPS 0002S-2023

膨化豆制品

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

汝州市平汝食品厂 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由汝州市平汝食品厂提出并起草。

本标准起草人：袁龙纬。

H N
Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱脂黄豆粉为主要原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种），加入食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、麦芽糖、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、姜、蒜、甘草、草果中的一种或多种）、谷氨酸钠（味精）、酱油中的几种或全部，再加入辣椒红、甜菜红、高粱红、红曲红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、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、爆辣味香精、藤椒味香精、孜然味香精中的一种）中的几种或全部，经混合、调配、装袋、灭菌、包装加工而成的膨化豆制品。

产品根据所用原料的不同分为：牛肉味膨化豆制品、鸡肉味膨化豆制品、蒜香味膨化豆制品、香辣味膨化豆制品、甜香味膨化豆制品、麻辣味膨化豆制品、爆辣味膨化豆制品、五香味膨化豆制品、烤牛肉味膨化豆制品、烧烤味膨化豆制品、藤椒味膨化豆制品、孜然味膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 黄豆粉（脱脂黄豆粉）应符合 QB/TZZJS 0001S, 见附录 A 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

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

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

2.1.9 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 黑糖糖浆应符合 QB/T 4567 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.12 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 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、爆辣味香精、藤椒味香精、孜然味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、姜、蒜、甘草、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	具有各产品应有的性状、无霉变、无虫蚀	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有个产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 45.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^b （以丙酸计），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.120
糖精钠 ^b （以糖精计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

甜菊糖苷 ^b （以以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.4	GB 22255
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限油炸产品； b 指标仅限于使用该添加剂的产品； 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	10 ²	10 ³	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	枣庄市金山豆制品有限公司		
注册地址	山亭区城头镇西城头村		
备案企业标准编号	Q/ZZJS 0001S-2021	“特殊食品”批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)
产品标准名称	脱脂黄豆粉		
适用的食品类别	豆类制品	食品原料(成分)及工艺	本标准适用于以大豆为主要原料,经预处理、压榨成型(脱脂)、粉碎、包装等工艺加工制成的非即食脱脂黄豆粉。
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准、企业标准的项目	项目	食品安全国家标准(地方)标准
		标准名称	企业标准指标值
		GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.5
其他食品安全相关内容	说明: 严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)		
企业自我承诺	一、备案表中填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法律法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。		
企业备案事项联系方式	联系人	王路全	企业(盖章):
	联系电话	18962239888	企业负责人签字: 王路全
	电子邮箱	22275122@163.com	2021年4月13日
	公示情况	公示期间无异议	

注: 1. 此表由企业登录上传, 备案受理部门 7 个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏, 由企业自主下载打印。
2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的, 该备案自行废止。企业更新标准备案后, 原备案废止。

山东省卫生健康委员会

Q/ZZJS

枣庄市金山豆制品制品有限公司企业标准

Q/ZZJS 0001S-2021

脱脂黄豆粉

2021-03-10 发布

2021-03-25 实施

枣庄市金山豆制品制品有限公司

Q/ZZJS 0001S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由枣庄市金山豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王金山。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

脱脂黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，经预处理、压榨成型（脱脂）、粉碎、包装等工艺加工制成的非即食脱脂黄豆粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

Q/ZZJS 0001S-2021

3.2 生产工艺

原料验收→预处理→压榨成型（脱脂）→粉碎→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有黄豆粉应有的色泽
气 味	具有黄豆粉固有的气味，无霉味
形 状	松散的粉状或颗粒状
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
灰分(以干重计)/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.45
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱/(mg/kg)	≤ 5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.05
脂肪/(g/100g)	≤ 10.0

3.5 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0	0

a 样品采集与处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准或有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

Q/ZZJS 0001S-2021

按GB 2712规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定

6.2.4 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.2.5 溴氰菊酯、甲基毒死蜱

按GB 23200.9规定的方法测定。

6.2.6 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

6.2.7 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法（第二法）测定。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

在成品库以随机抽样法抽取样品，每检验批抽样件数不少于20件，从所抽样品件数中均匀抽取1kg（或10袋）产品，分成两份，一份检验，一份备查。定量包装商品净含量短缺量的抽样方法按国家质检总局（2005）第75号令的要求执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分。

7.3.1.1 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

Q/ZZJS 0001S-2021

- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物限量如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 的规定。

8.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染，应有防日晒、雨淋设施，严禁与有毒有害易污染物混装。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的成品库中，离地离墙存放。不得与对产品有污染、有毒、有害、有异味的物质一起贮存。

8.4.2 在本标准规定的条件下贮存，产品保质期为不超过12个月。

编制说明

本标准适用于以脱脂黄豆粉为主要原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种），加入食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、麦芽糖、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、姜、蒜、甘草、草果中的一种或多种）、谷氨酸钠（味精）、酱油中的几种或全部，再加入辣椒红、甜菜红、高粱红、红曲红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、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、爆辣味香精、藤椒味香精、孜然味香精中的一种）中的几种或全部，经混合、调配、装袋、灭菌、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，参照 GB 2712《食品安全国家标准豆制品》特制订本企业标准，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。

汝州市平汝食品厂