



410561S-2023



辉县市昌客盛食品有限公司企业标准

Q/HCKS 0001S-2023

膨化豆制品

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

辉县市昌客盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市昌客盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李万坤。

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。

本标准适用于以食用脱脂大豆粉、食用大豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料、添加小麦粉、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、生活饮用水、大豆油（含特丁基对苯二酚）、食用盐中的几种、经调配、挤压膨化、成型、调味[白砂糖、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、牛骨膏、香菇粉、孜然粉、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、桂皮、小茴香、草果、干姜、葱粉、蒜粉、丁香、砂仁、胡椒中的几种）、味精、甘油、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、单、双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、丙酸钙、辣椒红、柑橘黄、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、五香风味香精、烧烤风味香精、香辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、麻辣风味香精、香菇风味香精中的一种或几种）中的几种]、杀菌、包装而成的即食膨化豆制品。

根据添加原辅料不同可分为不同的产品。膨化豆棍、膨化豆条、膨化豆丝、膨化豆皮、膨化豆排、膨化豆粒、膨化豆块等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用脱脂大豆粉应符合 GB2712 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.5 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、桂皮、小茴香、草果、干姜、葱粉、蒜粉、丁香、砂仁、胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.15 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.16 甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.17 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、五香风味香精、烧烤风味香精、香辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、麻辣风味香精、香菇风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.22 牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、牛骨膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.27 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 40	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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	≤ 2.5	GB 5009.120
糖精钠 ^b (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.4	GB 22255

甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计),g/kg ≤	0.09	SN/T 3854
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用盐的产品检测。		
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。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。		

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 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

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、水分、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脱脂大豆粉、食用大豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料、添加小麦粉、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、生活饮用水、大豆油（含特丁基对苯二酚）、食用盐中的几种、经调配、挤压膨化、成型、调味[白砂糖、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、牛骨膏、香菇粉、孜然粉、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、桂皮、小茴香、草果、干姜、葱粉、蒜粉、丁香、砂仁、胡椒中的几种）、味精、甘油、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、单、双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、丙酸钙、辣椒红、柑橘黄、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、五香风味香精、烧烤风味香精、香辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、麻辣风味香精、香菇风味香精中的一种或几种）中的几种]、杀菌、包装而成的即食膨化豆制品。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。

辉县市昌客盛食品有限公司