



411154S-2023



社旗县绿盛祥食品有限公司企业标准

Q/SLS 0002S-2023

膨化豆制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

社旗县绿盛祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县绿盛祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：社旗县绿盛祥食品有限公司。

本标准主要起草人：张娜。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂豆粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经原料混料、挤压膨化、整型、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食膨化豆制品。

根据原料工艺不同可分为以下几类：

干制品：豆皮、素鸡翅、豆肠、豆丝、豆筋。

湿制品：豆皮、素鸡翅、豆肠、豆丝、豆筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 紫薯粉、绿豆粉、山药粉、脱脂豆粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 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	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	干制品 ≤	25	GB 5009. 3
	湿制品 ≤	40	
蛋白质，g/100g ≥		25	GB 5009. 5
脲酶定性		阴性	GB 5413. 31
a食用盐（以NaCl计），g/100g ≤		20	GB 5009. 44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μ g/kg ≤		5	GB 5009. 22
铅*（以Pb计），mg/kg ≤		0. 25	GB 5009. 12
1、*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

膨化豆制品是以大豆蛋白粉、脱脂豆粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经原料混料、挤压膨化、整型、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食膨化豆制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县绿盛祥食品有限公司