



411692S-2023



河南柏家香食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

风味豆制品

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

河南柏家香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南柏家香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：柏亚飞、欧海泉。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0001S-2020，备案号：415522S-2020。

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。

本标准适用于以大豆组织蛋白或（食用大豆粕或脱脂黄豆粉加入生活饮用水经调粉、挤压熟制、成型、分切制成的大豆组织蛋白）为主要原料，经食用植物油（大豆油、菜籽油或棕榈油中的一种）油炸或用麦芽糖浆加水高温煮制，再加入芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、植物油（大豆油或菜籽油）、添加一种或多种香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果，经粉碎加工而成或不粉碎直接外购）、谷氨酸钠（味精）、丙酸钙、山梨酸钾、罗汉果甜苷、糖精钠、三氯蔗糖、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种食品用香精（牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味）、添加一种或多种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯、孜然油）中的几种，经混合、调味、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食风味豆制品。

根据原辅料不同可分为：牛肉味豆制品、鸡肉味豆制品、蒜香味豆制品、香辣味豆制品、甜香味豆制品、爆辣味豆制品、五香味豆制品、烧烤味豆制品、麻辣味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 脱脂黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.19 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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, %	≤ 45	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 7	GB 5009.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g (仅适用于油炸产品)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g (仅适用于油炸产品)	≤ 0.25	GB 5009.227
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

糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.4	GB 22255
注：*铅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的产品检验；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	GB4789.10
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、水分、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆组织蛋白或（食用大豆粕或脱脂黄豆粉加入生活饮用水经调粉、挤压熟制、成型、分切制成的大豆组织蛋白）为主要原料，经食用植物油（大豆油、菜籽油或棕榈油中的一种）油炸或用麦芽糖浆加水高温煮制，再加入芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、植物油（大豆油或菜籽油）、添加一种或多种香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果，经粉碎加工而成或不粉碎直接外购）、谷氨酸钠（味精）、丙酸钙、山梨酸钾、罗汉果甜苷、糖精钠、三氯蔗糖、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种食品用香精（牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味）、添加一种或多种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）中的几种，经混合、调味、包装、杀菌或不杀菌等工艺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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品符合 GB 2760 中的类别为：04.04.01.05 新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南柏家香食品有限公司