



411778S-2023



长葛市良友缘食品有限公司企业标准

Q/CLS 0002S-2023

# 风味豆制品

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

长葛市良友缘食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由长葛市良友缘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚想华。

本标准自发布实施之日起替代：Q/CLS 0002S-2021，备案号：410605S-2021。

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。

本标准适用于以食用大豆粕粉为主要原料，加入小麦面粉、生活饮用水经调粉、高温膨化、成型分切、紫外线光照、臭氧杀菌，再加入大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料及其粉（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、高良姜、姜、甘草、草果、山奈中的一种或几种）、芝麻、大蒜、辣椒、鸡粉调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精、蒜香味香精、香辣味香精、甜香味香精、爆辣味香精、五香味香精、孜然味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种，经调味、包装而成的即食风味豆制品。

根据产品不同分为：麻辣味豆制品、香辣味豆制品、蒜香味豆制品、牛肉味豆制品、鸡肉味豆制品、烧烤味豆制品、五香味豆制品、孜然味豆制品、甜香味豆制品、爆辣味豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 大蒜应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无杂质，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB 15691 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 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 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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   | 具有本品应有的条状、片状、块状固态性状 | 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，%                             | ≤ 70   | GB 5009.3   |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g             | ≤ 5.0  | GB 5009.44  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                 | ≤ 0.2  | GB 5009.12  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg   | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg     | ≤ 2.5  | GB 5009.120 |
| 糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计），g/kg     | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg          | ≤ 0.4  | GB 22255    |
| 甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg | ≤ 0.09 | SN/T 3854   |
| 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |                 |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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      |
| 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆粕粉为主要原料，加入小麦面粉、生活饮用水经调粉、高温膨化、成型分切、紫外线光照、臭氧杀菌，再加入大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料及其粉（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、高良姜、姜、甘草、草果、山奈中的一种或几种）、芝麻、大蒜、辣椒、鸡粉调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精、蒜香味香精、香辣味香精、甜香味香精、爆辣味香精、五香味香精、孜然味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种，经调味、包装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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市良友缘食品有限公司