



411602S-2023



内黄县亿佳食品有限公司企业标准

Q/NYS 0003S-2023

调味豆制品

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

内黄县亿佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县亿佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈彦强、史小飞。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYS 0003S-2020。

H N
Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排中的一种）、大豆蛋白制品【以（大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉、大豆粕中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水经搅拌、挤压成型】中的一种为原料，经浸泡、沥出，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、孜然、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾（仅适用于以大豆蛋白制品为原料的产品）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酵母抽提物、食品用香精（肉类提取物、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精中的一种）中的多种，经混合、调配、卤制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的调味豆制品。

产品根据添加原辅料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排）应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.5 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

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

2.1.10 辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合 GB 25548 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合卫生部 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	条状、片状、结状、圆条状、丝状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 95	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅的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。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以非发酵豆制品（腐竹、腐皮、豆扣、豆棍、豆丝、豆皮、豆排中的一种）、大豆蛋白制品【以（大豆分离蛋白粉、大豆组织蛋白粉、大豆粕中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水经搅拌、挤压成型】中的一种为原料，经浸泡、沥出，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用调和油中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、孜然、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰中的多种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾（仅适用于以大豆蛋白制品为原料的产品）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酵母抽提物、食品用香精（肉类提取物、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精中的一种）中的多种，经混合、调配、卤制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的调味豆制品。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县亿佳食品有限公司