



412118S-2023



河南省今派实业有限公司企业标准

Q/HNJP 0002S-2023

风味豆制品

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

河南省今派实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省今派实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HNJP 0002S-2023，备案号：411098S-2023。

HN
QB

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蛋白制品（豆筋、豆皮、豆翅、豆肠、大豆素肉、大豆组织蛋白）为主要原料，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、月桂叶、藤椒、麻椒、甘草、姜、草果、山奈、荜拨、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种）、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、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经调味、包装、高温杀菌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、风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大蒜应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.21 红曲红应符合 GB 1886.181 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	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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，%	≤ 60	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 12	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
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
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
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	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

本标准适用于以大豆蛋白制品（豆筋、豆皮、豆翅、豆肠、大豆素肉、大豆组织蛋白）为主要原料，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、月桂叶、藤椒、麻椒、甘草、姜、草果、山奈、荜拔、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种）、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、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经调味、包装、高温杀菌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。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别为：04.04.01.05 新型豆制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省今派实业有限公司