



411937S-2023



新郑市天保食品有限公司企业标准

Q/XTS 0001S-2023

风味豆制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

新郑市天保食品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市天保食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张翠梅。

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、黄豆粉（脱脂）中的一种或两种为原料，加入生活饮用水，加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经搅拌、挤压膨化，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种），加入食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、酱油中的一种或几种，再加入碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经调味、包装而成的风味豆制品。

根据风味不同可分为不同产品，如：牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 黄豆粉（脱脂）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.18 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	从样品中取适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，口感筋道、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	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
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用相应添加剂的产品；		

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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、黄豆粉（脱脂）中的一种或两种为原料，加入生活饮用水，加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经搅拌、挤压膨化，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种），加入食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、酱油中的一种或几种，再加入碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经调味、包装而成的风味豆制品。

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》要求制订本企业标准，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。

新郑市天保食品有限公司