



412489S-2023



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0001S-2023

素肉串(豆制品)

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白廷臣、白超伟。

本标准自发布之日起替代 Q/HBQ 0001S-2021（备案号:412945S-2021）。

H N
Q B

素肉串(豆制品)

1 范围

本标准规定了素肉串(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为主要原料,经原料预处理、植物油油炸(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种),辅以香辛料或料粉(辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、青麻椒、藤椒、白胡椒中的几种)、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、芝麻、辣椒油、羊油、牛油、鸡油、山梨酸钾、辣椒红、食品用香精中的几种,经混合调味、穿串、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的素肉串(豆制品)。

根据添加辅料不同分为不同风味产品:五香味素羊肉串(豆制品)、麻辣味素羊肉串(豆制品)、孜然味素羊肉串(豆制品)、黑胡椒味素羊肉串(豆制品)、香辣味素羊肉串(豆制品)、藤椒味素羊肉串(豆制品)、烧烤味素羊肉串(豆制品)、五香味素牛肉串(豆制品)、麻辣味素牛肉串(豆制品)、孜然味素牛肉串(豆制品)、黑胡椒味素牛肉串(豆制品)、香辣味素牛肉串(豆制品)、藤椒味素牛肉串(豆制品)、烧烤味素牛肉串(豆制品)、五香味素鸡肉串(豆制品)、麻辣味素鸡肉串(豆制品)、孜然味素鸡肉串(豆制品)、黑胡椒味素鸡肉串(豆制品)、香辣味素鸡肉串(豆制品)、藤椒味素鸡肉串(豆制品)、烧烤味素鸡肉串(豆制品)。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 香辛料或料粉(辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、青麻椒、藤椒、白胡椒)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 规定。

2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

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

2.1.12 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.13 羊油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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，g/100g	≤ 50	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
蛋白质，%	≥ 16	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	100	1000	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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆组织蛋白为主要原料，经原料预处理、植物油油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种），辅以香辛料或料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、青麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、芝麻、辣椒油、羊油、牛油、鸡油、山梨酸钾、辣椒红、食品用香精中的几种，经混合调味、穿串、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的素肉串（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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品按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）。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司