



412607S-2023



河南省龙祥食品有限公司企业标准

Q/HLX 0001S-2023

# 风味豆制品

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

河南省龙祥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省龙祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省龙祥食品有限公司。

本标准主要起草人：白爱英。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆蛋白或膨化豆制品（脱脂大豆粉）为主要原料，经复水或不复水、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、葵花油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸，加入食用盐、白砂糖、味精、大豆油、辣椒油、香辛料或粉（辣椒、花椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、酿造酱油、熟芝麻、枣粉、山药粉、花生碎、枸杞、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、丙酸钙、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸脂肪酸甘油酯、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、木糖醇、辣椒油树脂、麦芽糖、酵母抽提物、食用香精中的一种或几种，经调拌、包装、灭菌等工艺制成的即食风味豆制品。

根据产品原料不同可分为：风味大豆蛋白制品、风味膨化豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.2 膨化豆制品应符合SB/T 10453和GB 2712的规定。
- 2.1.3 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.7 辣椒油应符合NY/T 2111和SB/T 11192的规定。
- 2.1.8 香辛料、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.10 熟芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.11 枣粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.12 花生碎应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.16 山梨酸应符合GB 1886.186的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.19 甘油（又名丙三醇）应符合GB 29950的规定。

2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。

2.1.22 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.25 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 生活饮用水应符合 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	固体、块状、片状、条状、柱状、球状或丝状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 12	GB 5009.5
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (适用于油炸工艺且不含柠檬酸的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于油炸工艺产品)	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸及山梨酸钾 <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

注：\*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 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：<sup>a</sup> 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白或膨化豆制品（脱脂大豆粉）为主要原料，经复水或不复水、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、葵花油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸，加入食用盐、白砂糖、味精、大豆油、辣椒油、香辛料或粉（辣椒、花椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、酿造酱油、熟芝麻、枣粉、山药粉、花生碎、枸杞、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、丙酸钙、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸脂肪酸甘油酯、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、木糖醇、辣椒油树脂、麦芽糖、酵母抽提物、食用香精中的一种或几种，经调拌、包装、灭菌等工艺制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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省龙祥食品有限公司

Q B