



412885S-2023



南乐县峰哥食品有限公司企业标准

Q/NFS 0002S-2023

风味豆制品

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

南乐县峰哥食品有限公司 发布

前 言

本标准由南乐县峰哥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵军峰。

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或脱脂大豆粉为主要原料，加入生活饮用水、小麦粉、大豆膳食纤维、磷脂、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的几种，经搅拌、挤压膨化、成型、调味[植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种）油炸或不油炸，再加入麦芽糖、芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、香辛料（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草中的几种）、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钾、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精中的几种]、包装、杀菌或不杀菌、包装等加工而成的风味豆制品。

根据原料不同可分为：巴西风味豆制品、烤鸭味风味豆制品、香辣味风味豆制品、牛肉味风味豆制品、鸡肉味风味豆制品、五香味豆制品、麻辣味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 脱脂大豆粉应符合 GB/T 22493 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.6 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 香辛料符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.35 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.40 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 滋、味	具有本品应有的气味和滋味、咸淡适口，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	然的以温水开水漱口，品其滋味
----	-----------	----------------

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	≤ 55.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.4	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854

注: *该项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产品的检测。
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

a 样品的采集及处理按 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 276、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕或脱脂大豆粉为主要原料，加入生活饮用水、小麦粉、大豆膳食纤维、磷脂、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的几种，经搅拌、挤压膨化、成型、调味[植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种）油炸或不油炸，再加入麦芽糖、芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、香辛料（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草中的几种）、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钾、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精中的几种]、包装、杀菌或不杀菌、包装等加工而成的风味豆制品。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县峰哥食品有限公司

QB