



413178S-2024



鲁山县洪仔食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2024

膨化豆制品

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

鲁山县洪仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县洪仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张美奎。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂豆粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆膳食纤维、食用盐、麦芽糖（饴糖）、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、甘草、孜然、小茴香、丁香中的几种）、味精、酵母抽提物、芝麻、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、大豆油、食用植物调和油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、谷氨酸钠、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、丙酸钙、丙酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化、油炸、调味、包装加工而成的即食膨化豆制品。

根据产品性状及所用辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 脱脂豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。
- 2.1.4 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 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 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖（饴糖）、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 大豆油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.20柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.26丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.27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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
^a 丙酸钙（钠）（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注1：a仅适用于使用该食品添加剂的产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；

注3：*铅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	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

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。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粉、脱脂豆粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆膳食纤维、食用盐、麦芽糖（饴糖）、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、甘草、孜然、小茴香、丁香中的几种）、味精、酵母抽提物、芝麻、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、大豆油、食用植物调和油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、谷氨酸钠、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、丙酸钙、丙酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化、油炸、调味、包装加工而成的即食膨化豆制品。

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，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。

鲁山县洪仔食品有限公司