



413027S-2024



延津县辣滋旺食品厂企业标准

Q/YLZ 0001S-2024

风味豆制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

延津县辣滋旺食品厂 发布

前 言

本标准由延津县辣滋旺食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵紫琛。

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。

本标准适用于以大豆蛋白粉为主要原料，辅以大豆粉、小麦粉、白砂糖、大豆膳食纤维、碳酸氢钠、食用玉米淀粉、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂中的几种，经加生活饮用水调配混合、挤压膨化、切条成型，再添加芝麻、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉、洋葱粉中的一种或几种）、食品用香精、食用大豆油、食用花生油、食用菜籽油、酿造酱油、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食用葡萄糖、木糖醇、辣椒油树脂、辣椒油、花椒油、麻椒油、三氯蔗糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、牛肉粉调味料、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、包装等工艺加工而成的即食风味豆制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类：香辣豆制品、麻辣豆制品、酱香豆制品、藤椒豆制品、海鲜味豆制品、水果味豆制品、黑鸭风味豆制品、牛肉味豆制品、烧烤味豆制品、甜辣豆制品、复合风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉膏、鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 花椒油、麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 熟青豆、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.39 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 | 软固态，具有本品应有的形状 | 取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有本品应具有色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品特有气味和滋味，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 |
|--|--------|-------------|
| 氯化物 (以 Cl ⁻ 计), % | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 ^b (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 | ≤ 0.27 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.298 |
| 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 |
| 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 |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; | | |
| 注 2: a 指标仅限于使用该添加剂的产品; b 指标不适用于添加乳酸的产品。 | | |
| 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 | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、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蛋白粉为主要原料，辅以大豆粉、小麦粉、白砂糖、大豆膳食纤维、碳酸氢钠、食用玉米淀粉、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂中的几种，经加生活饮用水调配混合、挤压膨化、切条成型，再添加芝麻、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉、洋葱粉中的一种或几种）、食品用香精、食用大豆油、食用花生油、食用菜籽油、酿造酱油、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食用葡萄糖、木糖醇、辣椒油树脂、辣椒油、花椒油、麻椒油、三氯蔗糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、牛肉粉调味料、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、包装等工艺加工而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，参考 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。

本产品按 GB 2760 中产品分类为：新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等），
04.04.01.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

延津县辣滋旺食品厂

Q B