



413052S-2024



郑州市源之慧食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2024

风味豆制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

郑州市源之慧食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市源之慧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦光春。

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。

本标准适用于以豆制品胚料[食用大豆粕、黄豆粉(脱脂)中的一种或两种为原料,加入生活饮用水,加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖中的一种或几种],经油炸[植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)]或不油炸,加入或不加入经熬制的麦芽糖浆,经混合或不混合,加入或不加入可食用熟制水产品[狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼(沙泥鳅)、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种]、香辣酥(油炸小食品)、米皮、面皮、花生、豌豆、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、白砂糖、食用葡萄糖、味精、辣椒粉、香辛料或粉[桂皮、山奈、高良姜、香叶(月桂叶)、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、芝麻、食用盐、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、辣椒红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种,经搅拌、冷却、包装而成的风味豆制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 豆制品胚料应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 可食用熟制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 香辣酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.6 米皮应符合 LS/T 3273 的规定。
- 2.1.7 面皮应符合 LS/T 3272 的规定。
- 2.1.8 花生、豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.12辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.20山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21食品用香精。应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22酿造食醋应符合 GB 2719 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	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

^a仅适用于使用该添加剂的产品；

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最大使用量的比例之和不应超过1；

*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的限量。

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, 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

本标准适用于以豆制品胚料[食用大豆粕、黄豆粉(脱脂)为原料,加入生活饮用水,加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖中的一种或几种],经油炸[植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)]或不油炸,加入或不加入经熬制的麦芽糖浆,经混合或不混合,加入或不加入可食用熟制水产品[狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼(沙泥鳅)、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种]、香辣酥(油炸小食品)、米皮、面皮、花生、豌豆、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、白砂糖、食用葡萄糖、味精、辣椒粉、香辛料或粉[桂皮、山奈、高良姜、香叶(月桂叶)、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、芝麻、食用盐、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、辣椒红、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种,经搅拌、冷却、包装而成的风味豆制品。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》等标准要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准所涉及产品在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)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市源之慧食品有限公司