



410400S-2024



河南正鸿食品有限公司企业标准

Q/HZH 0002S-2024

调味膨化豆制品

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

河南正鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余秋生。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HZH 0002S-2022，备案号：412704S-2022。

H N

Q B

调味膨化豆制品

1 范围

本标准规定了调味膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、添加麦芽糖，经高温煮制或不高温煮制，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油或棕榈油中的一种）、加入食用盐、白砂糖、植物油（大豆油或菜籽油）、香辛料或料粉（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果、藤椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、丁香、月桂叶、砂仁、葱粉、姜粉、蒜粉中的一种或多种）、谷氨酸钠（味精）、芝麻中的几种或全部，再加入白芷、陈皮（橘皮）、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的调味膨化豆制品。

根据原辅料不同可分为：油炸型调味膨化豆制品、非油炸型调味膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.15 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1. 20乙基麦芽酚应符合GB 1886.208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	具有本品应有的条状、片状、块状固态性状	从样品中取出1份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 45	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 6.5	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
丙酸钙 ^b (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
糖精钠 ^b (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于油炸型调味膨化豆制品检验；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

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 集 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 生产过程中的卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

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（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、添加麦芽糖，经高温煮制或不高温煮制，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油或棕榈油中的一种）、加入食用盐、白砂糖、植物油（大豆油或菜籽油）、香辛料或料粉（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果、藤椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、丁香、月桂叶、砂仁、葱粉、姜粉、蒜粉中的一种或多种）、谷氨酸钠（味精）、芝麻中的几种或全部，再加入白芷、陈皮（橘皮）、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的调味膨化豆制品。本产品符合 GB 2760 食品分类号为：04.04.01.05 新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正鸿食品有限公司