



411505S-2024



郑州航空港区金兆牛大豆食品厂企业标准

Q/ZHJD 0002S-2024

# 风味豆制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

郑州航空港区金兆牛大豆食品厂 发布

## 前 言

本标准由郑州航空港区金兆牛大豆食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：段东亮。

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、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、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经搅拌、挤压膨化，油炸或不油炸[食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）]，加入食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、酱油中的一种或几种，再加入碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经调味、包装而成的风味豆制品。

根据口味不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 黄豆粉（脱脂）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 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/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.18 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 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	具有产品应有的性状	从样品中取适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，口感筋道、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 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.4	GB 5009.298

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于使用相应添加剂的产品；

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 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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。

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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，经搅拌、挤压膨化，油炸或不油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种），加入食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、酱油中的一种或几种，再加入碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经调味、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州航空港区金兆牛大豆食品厂

QB