



411558S-2024

新乡市慢厨快造食品有限公司企业标准

Q/XMKS 0003S-2024

素肉（大豆蛋白制品）

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

新乡市慢厨快造食品有限公司 发布

前言

本标准由新乡市慢厨快造食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙建喜、田磊、赵亚琼、赵锡强、孙珂赛。

H N

Q B

风味素肉（大豆蛋白制品）

1 范围

本标准规定了风味素肉（大豆蛋白制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白中的一种或两种为原料，经泡发、油炸[植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）]或不油炸，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、辣鲜露复合调味料、味醇鲜复合调味料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）、食用香精中的一种或几种，进行炒制或卤制、冷却、内包装、速冻或不速冻、灭菌或不灭菌包装而成风味素肉制品。

根据风味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 大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 辣椒、花椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.15 辣鲜露复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18食用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出 1 袋,将本品倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,熟制后,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	≤ 5.0 (使用食用盐的产品)	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
*铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白中的一种或两种为原料，经泡发、油炸[植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）]或不油炸，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、辣鲜露复合调味料、味醇鲜复合调味料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）、食用香精中的一种或几种，进行炒制或卤制、冷却、内包装、速冻或不速冻、灭菌或不灭菌包装而成风味素肉制品。

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，作为组织生产、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。

新乡市慢厨快造食品有限公司

QB