



411577S-2024



新乡市真食在食品有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2024

# 风味豆制品

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

新乡市真食在食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡真食在食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡真食在食品有限公司。

本标准主要起草人：张学凤。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZS 0001S-2023。

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为原料，经挤压、膨化、成型，或直接以大豆蛋白制品（素鸡翅）为原料，经大豆油油炸后，拌入麦芽糖浆（麦芽糖熬制）；或不经油炸，经麦芽糖浆煮制后，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、白砂糖、芝麻、香辛料粉（八角、花椒、辣椒、孜然）、食品用香精、山梨酸钾，经调味、混合、包装加工而成的即食风味豆制品。

根据工艺和添加辅料不同，分为：甜味豆制品、甜咸味豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 和 GB 2712 的规定；
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 15351 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 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	鸡翅状或块状，大小基本一致	从样品中随机取出1袋，倒入洁净白
色泽	金黄色	色瓷盘中，置于自然光线明亮处，用

气味、滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味	肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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），%	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
<sup>a</sup> 适用于经油炸的产品。

### 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

<sup>a</sup>采样方案按GB 4789.1的规定执行。

### 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、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为原料，经挤压、膨化、成型，或直接以大豆蛋白制品（素鸡翅）为原料，经大豆油油炸后，拌入麦芽糖浆（麦芽糖熬制）；或不经油炸，经麦芽糖浆煮制后，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、白砂糖、芝麻、香辛料粉（八角、花椒、辣椒、孜然）、食品用香精、山梨酸钾，经调味、混合、包装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。

本产品 in 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。

新乡真食在食品有限公司