



411598S-2024



洛阳源氏食品有限公司企业标准

Q/LYS 0004S-2024

调味豆制品

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

洛阳源氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳源氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭铭坚。

H N

Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以油炸或非油炸非发酵豆制品【豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆干、豆腐串、油豆腐、腐竹、素鸡、素百叶、豆腐干中的一种】为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸、卤制，辅以食用盐、白砂糖、红糖、味精、辣椒粉、熟芝麻、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、辣椒酱、郫县豆瓣、甜面酱、豆豉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、清香型白酒、花椒风味复合调味料、海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、椒盐味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、香辛料及料粉（蒜粉、姜粉、藤椒、青花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、姜、葱、香菜籽、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、香茅兰、香菜籽粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、辣椒、芹菜、胡萝卜、花椒、泡椒、剁椒、泡姜、辣椒油、辣椒酱、青花椒、香葱粉、食用葡萄糖粉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、食品用香精中的几种，经拌料、包装、杀菌、冷却加工而成的即食调味豆制品。

根据所添加的主要原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 非发酵豆制品应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 和的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.16 花椒风味复合调味料、海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、椒盐味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉、香辛料及料粉、青花椒、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白芷、陈皮符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 辣椒、芹菜、胡萝卜、花椒应卫生、无污染、无霉变、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 泡椒、剁椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.39 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.40 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。
- 2.1.41 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.42 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.43 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 2718 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味,无酸败、霉味等异味	
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	≤ 7.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 其中使用发酵型配料(黄豆酱、甜面酱、豆豉等)和酸性配料(食醋、酸度调节剂等)的产品,酸价指标不检测。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、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

本标准适用于以油炸或非油炸非发酵豆制品【豆油皮、千张（豆腐皮）、豆结、豆干、豆腐串、油豆腐、腐竹、素鸡、素百叶、豆腐干中的一种】为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸、卤制，辅以食用盐、白砂糖、红糖、味精、辣椒粉、熟芝麻、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、辣椒酱、郫县豆瓣、甜面酱、豆豉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、清香型白酒、花椒风味复合调味料、海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、椒盐味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、香辛料及料粉（蒜粉、姜粉、藤椒、青花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、姜、葱、香菜籽、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、香荚兰、香菜籽粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、辣椒、芹菜、胡萝卜、花椒、泡椒、剁椒、泡姜、辣椒油、辣椒酱、青花椒、香葱粉、食用葡萄糖粉、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、食品用香精中的几种，经拌料、包装、杀菌、冷却加工而成的即食调味豆制品。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，参照参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》等标准制定本企业标准，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。

洛阳源氏食品有限公司