



412124S-2025

郑县森仔食品有限公司企业标准

Q/JSS 0001S-2025

风味膨化豆制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

郑县森仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县森仔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋先帅。

本标准替代 Q/JSS 0001S-2020。

H N
Q B

风味膨化豆制品

1 范围

本标准规定了风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粉、脱脂大豆粉、大豆粕粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入谷朊粉、大豆膳食纤维粉、碳酸钙、丙酸钙中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、混合搅拌、挤压膨化、冷却、切段，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）]后，加入食用盐、白砂糖、香辛料粉[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、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、复合调味料、芝麻酱、花生酱、麦芽糖浆中的一种或几种，加入或不加入碳酸氢铵、碳酸氢钠、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、卡拉胶、甘油（又名丙三醇）、食品用香精、乳糖醇、D-异抗坏血酸钠、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、糖精钠、丙酸钙、山梨酸钾、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合搅拌、调味、包装、杀菌或不杀菌而成的风味膨化豆制品。

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 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 脱脂大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 大豆粕粉应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.17排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.21碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26甘油(又名丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.30D- 异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.33天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.36丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.37山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.395'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40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
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009. 3
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
丙酸钙 ^a （以丙酸计）， g/kg	≤ 2.5	GB 5009. 120
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
糖精钠 ^a （以糖精计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		
^a 仅适用于使用该添加剂的产品；		
*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、水分、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粉、脱脂大豆粉、大豆粕粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入谷朊粉、大豆膳食纤维粉、碳酸钙、丙酸钙中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、混合搅拌、挤压膨化、冷却、切段，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）]后，加入食用盐、白砂糖、香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、茺荑、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、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、复合调味料、芝麻酱、花生酱、麦芽糖浆中的一种或几种，加入或不加入碳酸氢铵、碳酸氢钠、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、卡拉胶、甘油（又名丙三醇）、食品用香精、乳糖醇、D-异抗坏血酸钠、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、糖精钠、丙酸钙、山梨酸钾、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合搅拌、调味、包装、杀菌或不杀菌而成的风味膨化豆制品。

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》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。

郑县森仔食品有限公司

QB