



412665S-2025



河南广恩淇水食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2025

风味素肉（新型豆制品）

2025-09-05 发布

2025-09-05 实施

河南广恩淇水食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南广恩淇水食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南广恩淇水食品有限公司。

本标准主要起草人：田芳菲、贾振杰。

H N

Q B

风味素肉（新型豆制品）

1 范围

本标准规定了风味素肉（新型豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以膨化豆制品(大豆拉丝蛋白)为主要原料，经浸泡、脱水、油炸（大豆油或菜籽油），添加食用盐、白砂糖、熟芝麻、油辣椒、香辛料或香辛料粉（花椒、麻椒、草果、黑胡椒、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、孜然、桂皮中的一种或几种）、复合调味料、辣椒油、鸡精调味料中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，拌料、内包、杀菌、包装加工而成的风味素肉（新型豆制品）。

根据原料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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.12 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 油辣椒应符合 GB/T 20293 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	具有本品应有的性状	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

*本标准中铅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 和 GB 4789.23 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 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、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

本标准适用于以膨化豆制品(大豆拉丝蛋白)为主要原料,经浸泡、脱水、油炸(大豆油或菜籽油),添加食用盐、白砂糖、熟芝麻、油辣椒、香辛料或香辛料粉(花椒、麻椒、草果、黑胡椒、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、孜然、桂皮中的一种或几种)、复合调味料、辣椒油、鸡精调味料中的一种或几种,添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种,拌料、内包、杀菌、包装加工而成的风味素肉(新型豆制品)。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B