



410402S-2026

禹州市辣味居食品有限公司企业标准

Q/YLWJ 0004S-2026

调味豆制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

禹州市辣味居食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市辣味居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾晓蕊

H N

Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以豆制品（大豆素肉）为原料，加入或不加入生活饮用水搅拌复水，油炸或不油炸、加入芝麻（脱皮熟制）、食用盐、白砂糖、绵白糖、植物油（大豆油或菜籽油）、鸡粉调味料、味精、加入香辛料或粉【辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、大蒜、生姜、大葱、洋葱中的一种或几种】，经混合、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的调味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 芝麻（脱皮熟制）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 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 | 检测方法 |
|-------|------------|--|
| 性状 | 不规则条状或片状 | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 黄色或褐色 | |
| 气味与滋味 | 甜、辣气滋味，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 | ≤ | 45 | GB 5009.3 |
| 氯化钠 (以Cl ⁻ 计), % | ≤ | 4.0 | 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 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.28 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

*该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 | |
| 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第二法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10第二法 |

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 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品（大豆素肉）为原料，加入或不加入生活饮用水搅拌复水，油炸或不油炸、加入芝麻（脱皮熟制）、食用盐、白砂糖、绵白糖、植物油（大豆油或菜籽油）、鸡粉调味料、味精、加入香辛料或粉【辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、大蒜、生姜、大葱、洋葱中的一种或几种】，经混合、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的调味豆制品。

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，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

禹州市辣味居食品有限公司