



412653S-2017



南乐县峰哥食品有限公司企业标准

Q/NFS 0001S-2017

风味豆制品

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

南乐县峰哥食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由南乐县峰哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵军峰。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，挤压膨化成型，经麦芽糖熬制、加入大豆油、食用盐、味精、糖精钠、香辛料粉（整孜然、八角、小茴香、花椒、肉桂、辣椒）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、辣椒油树脂、高粱红、山梨酸钾、丙酸钙、鸡肉香精、牛肉香精中的几种调味、冷却、高温杀菌或隧道紫外线杀菌、包装加工而成的风味豆制品。

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 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.7 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 小茴香、肉桂应符合《中国人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.11 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.19 鸡肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB5749 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	试验方法
-----	-----	------

性 状	鸡翅状、长条状、片状	从样品中取出100g，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、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	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 40.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.7	GB 5009.28
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 0.75	GB 5009.120
糖精钠, g/kg	≤ 0.8	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
相同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

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、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

风味豆制品是以食用大豆粕为原料，挤压膨化成型，经麦芽糖熬制、加入大豆油、食用盐、味精、糖精钠、香辛料粉（整孜然、八角、小茴香、花椒、肉桂、辣椒）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、辣椒油树脂、高粱红、山梨酸钾、丙酸钙、鸡肉香精、牛肉香精中的几种调味、冷却、高温杀菌或隧道紫外线杀菌、包装加工而成的风味豆制品。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。

南乐县峰哥食品有限公司
2017年10月16日

H N

Q B