



411999S-2017



新郑市铭皓食品厂企业标准

Q/XMS 0001S-2017

膨化豆制品

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

新郑市铭皓食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新郑市铭皓食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：崔海霞。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的要求、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主要原料，经挤压膨化成型，添加麦芽糖浆、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、芝麻、鸡粉调味料、山梨酸钾、糖精钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、丙酸钙、烤牛肉味香精，经混合、搅拌、包装而成的膨化豆制品。

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 的要求。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。
- 2.1.4 烤牛肉味香精应符合 GB 30616 的要求。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的要求。
- 2.1.8 八角粉、花椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的要求。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.14 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性 状	片状或条状或椭圆状	取样品1袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定。
色 泽	浅黄至褐色	
气 味 和 滋 味	具有大豆的香气、咸、辣、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	≤ 48.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
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, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
丙酸钙, g/kg	≤ 1.25	GB 5009.120
糖精钠, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脲酶定性	阴性	GB 5413.31
1、*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762要求。		
2、同一功能的相同着色剂、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。		

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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 第二法
1. 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素要求应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、菌落总数和大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，经挤压膨化成型，添加麦芽糖浆、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、芝麻、鸡粉调味料、山梨酸钾、糖精钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、丙酸钙、烤牛肉味香精，经混合、搅拌、包装而成的膨化豆制品。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 《豆制品》制定本标准，作为企业组织生产和监督检查的依据。

本标准规定了膨化豆制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

新郑市铭皓食品厂

2017年07月06日

QB