



413190S-2018



河南晋园春食品有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2018

---

# 风味豆制品

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

河南晋园春食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南晋园春食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕宏阳。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆粉为原料，经挤压膨化成型，添加生活饮用水、香菇、食用盐、花椒、大茴香、肉豆蔻，煮制，再添加辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、大茴香粉、香葱粉、肉豆蔻粉、姜粉、白砂糖、食用盐、大豆油、味精、乙基麦芽酚、肉味香精、香菇香精、山梨酸钾中的几种进行调味、包装、杀菌加工而成的即食风味豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 1352 和 GB 19641 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.5 花椒、大茴香、肉豆蔻、花椒粉、麻椒粉、大茴香粉、香葱粉、肉豆蔻粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 及 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 肉味香精、香菇香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GB 7096 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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。
性 状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 36	GB 5009.3

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25 g	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

#### 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; 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆粉为原料，经挤压膨化成型，添加生活饮用水、香菇、食用盐、花椒、大茴香、肉豆蔻，煮制，再添加辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、大茴香粉、香葱粉、肉豆蔻粉、姜粉、白砂糖、食用盐、大豆油、味精、乙基麦芽酚、肉味香精、香菇香精、山梨酸钾中的几种进行调味、包装、杀菌加工而成的即食风味豆制品。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》的有关规定，参考 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依据。

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南晋园春食品有限公司

H N  
Q B