



413235S-2018



平舆县星发食品厂企业标准

Q/PXS 0001S-2018

膨化豆制品

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

平舆县星发食品厂 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》编写。

本标准由平舆县星发食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：周卫星。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆豆粕、生活饮用水为主要原料，经搅拌，挤压膨化成型，添加食用盐、大豆油、味精、辣椒、花椒、山梨酸钾、牛肉香精搅拌调味，真空包装，微波杀菌（90~100℃，10min）而成的膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆豆粕应符合 GB 2712 和 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	条状、片状、块状	取适量样品，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	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气、滋味，无酸败，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) ≤	15	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), (g/100g) ≤	20	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), (mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), (g/kg) ≤	0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

注: *该项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 ^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

净含量及允许短缺量应符合 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 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。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豆粕、生活饮用水为主要原料，经搅拌，挤压膨化成型，添加食用盐、大豆油、味精、辣椒、花椒、山梨酸钾、牛肉香精搅拌调味，真空包装，微波杀菌（90~100℃，10min）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 《食品安全国家标准 豆制品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制的依据。

本标准规定了膨化豆制品的要求、检验方法、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。

平舆县星发食品厂

H N

Q B