



410204S-2018



正阳县永红食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2018

风味豆制品

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

正阳县永红食品有限公司 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。

本标准由正阳县永红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈永红。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

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

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活用水，经搅拌、挤压膨化，添加麦芽糖，经高温油炸，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、孜然（粉碎）、花椒（粉碎）、咸味食品香精（牛肉香精、鸡肉香精）、大豆油、山梨酸钾，经混合、调配、包装加工而成的风味豆制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆应符合GB 1352 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.7 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.8 花椒应符合GH/T 1142的规定。
- 2.1.9 牛肉香精、鸡肉香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	不规则条状	参照GB 2712的感官检验方法进行检验。
色泽	浅黄色或褐色	
气、滋味	甜、辣气滋味，无异味	
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变	
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, %	≤ 30.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), %	≥ 8.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(KOH)mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762		

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 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
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
注: 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 其他要求

食品添加剂限量应符合 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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活用水，经搅拌、挤压膨化，添加麦芽糖，经高温油炸，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、孜然（粉碎）、花椒（粉碎）、咸味食品香精（牛肉香精、鸡肉香精）、大豆油、山梨酸钾，经混合、调配、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》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》和 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。



正阳县永红食品有限公司

