



412464S-2018



河南龙小吡食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2018

---

# 膨化豆制品

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

---

河南龙小吡食品有限公司 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。

本标准由河南龙小吡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍胜伟、张东升、钞金亚。

H N

Q B

# 膨化豆制品

## 1 范围

本标准规定了膨化豆制品的术语和定义、分类、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粉为主要原料,按比例加入生活饮用水、食用盐、植物油(大豆油或菜籽油)、芝麻、白砂糖、味精、香辛料粉(辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草)、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、碳酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯)、食品用香精(辣椒风味香精、鸡肉风味香精)中的几种为辅料,经配料、混和、挤压膨化、油炸、附水、调味、包装加工而成的即食类膨化豆制品。

## 2 术语和定义

附水:用一定比例的盐水喷洒在油炸过的产品表面,增加产品水分,让产品口感更加适口。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 辣椒风味香精、鸡肉风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 3.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 香辛料粉(花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草)应符合 GB/T 15691 的规定。

### 3.2 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	

### 3.3 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)	≤ 20	GB 5009.3
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

注：\*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4 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 <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	10 <sup>2</sup>	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。

### 3.5 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。

### 3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他卫生要求

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。

#### 4 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、白砂糖、味精、香辛料粉（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、碳酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯）、食品用香精（辣椒风味香精、鸡肉风味香精）中的几种为辅料，经配料、混和、挤压膨化、油炸、附水、调味、包装加工而成的即食类膨化豆制品。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、监督检查的依据

本标准规定了膨化豆制品的术语和定义、分类、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。

河南龙小吡食品有限公司

QB