



412741S-2018



郑州信基东方豆制品有限公司企业标准

Q/ZXD 0001S-2018

风味豆制品

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

郑州信基东方豆制品有限公司 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》编写。

本标准由郑州信基东方豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵义东。

本标准自发布之日起替代 Q/ZXD 0001S-2018（备案号：411125S-2018）。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用豆粕粉为原料，经挤压膨化成型后添加大豆油、食用盐、谷氨酸钠、香辛料（辣椒粉、花椒、麻椒、孜然、小茴香、八角、豆蔻、白芷、桂皮）、山梨酸钾、丙酸钙、食品用香精（花椒香精、麻椒香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、鸡粉香精、牛粉香精）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠，调配、装袋、抽真空、杀菌、包装而成的风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用豆粕粉应符合 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 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.8 花椒、小茴香、豆蔻、白芷、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。

2.1.10 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.11 食品用香精（花椒香精、麻椒香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、鸡粉香精、牛粉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	块状，大小基本一致	从样品中取出风味豆制品，倒入一洁
色泽	具有产品应有的色泽、有光泽	

气、滋味	具有香、甜、麻、辣的气味，无异味，口感筋道、咸淡适口	净烧杯中，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。
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	≤ 40.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
丙酸钙, g/kg	≤ 1.25	GB 5009.120
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

防腐剂在混合使用时各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。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豆粕粉为原料，经挤压膨化成型后添加大豆油、食用盐、谷氨酸钠、香辛料（辣椒粉、花椒、麻椒、孜然、小茴香、八角、豆蔻、白芷、桂皮）、山梨酸钾、丙酸钙、食品用香精（花椒香精、麻椒香精、烤牛肉香精、鸡肉香精、鸡粉香精、牛粉香精）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠，调配、装袋、抽真空、杀菌、包装而成的风味豆制品。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 SB/T 10453《膨化豆制品》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州信基东方豆制品有限公司