



410919S-2019



安阳市金佰佳工贸有限公司企业标准

Q/AJBJ 0003S-2019

---

# 豆制品（其他豆制品）

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

安阳市金佰佳工贸有限公司 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》的规定

本标准由安阳市金佰佳工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘刚、佟士国、安静。

H N

Q B

# 豆制品（其他豆制品）

## 1 范围

本标准规定了豆制品（其他豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆蛋白（块状蛋白）为原料，经复水、脱水，煮制[香辛料（八角粉、姜粉、白胡椒粉、辣椒粉、洋葱粉、桂皮粉、花椒粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）]或不煮制，干燥（或不干燥）、二次调味[大豆油、食用盐、白砂糖、料酒、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、芝麻、花椒粉、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、辣椒粉、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精）]、包装、杀菌、加工而成的具有一定组织状态（或纤维结构）的大豆蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆蛋白应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.2 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 姜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.8 白胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.10 洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 桂皮粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 花椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 五香粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.19 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.20 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.21 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300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	具有本品应有的颜色，色泽基本一致	取产品 50g 置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察组织形态、色泽、查看是否有杂质等，用鼻嗅其气味，品其滋味，应符合表 1 规定。
气味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
组织形态	组织致密有弹性，条（块）状，有异形体，口感有韧性	
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
蛋白质/ (g/100g) $\geq$	12.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) $\leq$	4.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ( $\mu$ g/kg) $\leq$	5.0	GB 5009.22

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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	
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

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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留应符合国家相关规定和公告；农药残留应符合GB 2763的相关规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白（块状蛋白）为原料，经复水、脱水，煮制[香辛料（八角粉、姜粉、白胡椒粉、辣椒粉、洋葱粉、桂皮粉、花椒粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）]或不煮制，干燥（或不干燥）、二次调味[大豆油、食用盐、白砂糖、料酒、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、芝麻、花椒粉、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、辣椒粉、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精）]、包装、杀菌、加工而成的具有一定组织状态（或纤维结构）的大豆蛋白制品。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/T1 0649《大豆蛋白制品》、GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的有关规定，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了豆制品（其他豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市金佰佳工贸有限公司

QB