



410990S-2019



河南龙小吡食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2019

膨化豆制品

2019-04-30 发布

2019-04-30 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。

本标准自发布之日起替代 Q/HLS 0001S-2019(备案号：410635S-2019，2019-3-29 发布实施)。

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、丙酸钙、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、大豆油油炸、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。
- 3.1.16 丙酸钙应符合 GB 25548 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)	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙/(g/kg)	≤ 2.5	GB 5009.120

注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
同一功能的食品添加剂（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。

3.4 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

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、丙酸钙、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、质量控制和监督检查的依据。

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。

河南龙小吖食品有限公司

QB