



410631S-2026

许昌市莲源食品有限公司企业标准

Q/XLS 0002S-2026

即食调味豆制品

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

许昌市莲源食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市莲源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈双、雒丽丽。

H N

Q B

即食调味豆制品

1 范围

本标准规定了即食调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑豆腐竹、黄豆腐竹、青豆腐竹、响铃卷(豆制品)中一种或几种为主要原料,经水泡发、脱水,添加泡椒、剁椒、腌辣椒、大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、豆瓣酱、香辛料粉或颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、花生碎、芝麻、藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、鸡肉膏、牛肉膏、食用香精、丙酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠中的几种,经配料、油炸(或不油炸)、混合搅拌、内包、高温杀菌、外包等加工而成的即食调味豆制品。

根据原辅料不同分为不同的名称。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆腐竹、黄豆腐竹、青豆腐竹、响铃卷(豆制品)应符合 GB/T 22106 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 泡椒、剁椒、腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 香辛料粉或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 鸡肉膏、牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 5009.276 的规定。
- 2.1.25 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.26 5'-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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	\leq 40.0 (油炸产品) 70.0 (非油炸产品)	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	\geq 10.0	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 8.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25 (仅适用于油炸工艺)	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	\leq 3.0 (仅适用于油炸工艺)	GB 5009.229

丙酸钙 ^a （以丙酸计），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；			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；			
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。			

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
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

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑豆腐竹、黄豆腐竹、青豆腐竹、响铃卷（豆制品）中一种或几种为主要原料，经水泡发、脱水，添加泡椒、剁椒、腌辣椒、大豆油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、豆瓣酱、香辛料粉或颗粒【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、花生碎、芝麻、藤椒油、香葱油、香辣油、麻辣油、干贝粉、虾皮粉、鳀鱼粉、海鲜粉、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、鸡肉膏、牛肉膏、食用香精、丙酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经配料、油炸（或不油炸）、混合搅拌、内包、高温杀菌、外包等加工而成的即食调味豆制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市莲源食品有限公司