



413193S-2017



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0004S-2017

调味豆制品

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

新乡市万丰食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市万丰食品有限公司。

本标准起草人：王明新 张泽梅 吕敏 闫玉红

H N

Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆（粉碎）、谷朊粉、大豆油、生活饮用水为原料，经混料、挤压膨化、卤制（生活饮用水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、辣椒、八角、花椒、茴香、桂皮、月桂叶）、辅以谷氨酸钠、食品添加剂（山梨酸钾、呈味核苷酸二钠），烘干、调味、包装、高温灭菌、洗袋晾干、装箱而成的调味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.2 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.4 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/ T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 大豆应符合GB 1532的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.12 香辛料（茴香）通用技术条件应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食品添加剂 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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	试验方法
组织形态	方形、片状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽及组织形态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有卤制品固有的褐红色	
气味	具有卤制后特有的豆香、酱香味, 无异味	
滋味	具有卤制后特有的豆香、酱香味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 g/100g \leq	75.0	GB 5009.3
蛋白质 g/100g \geq	14.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计） mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计） mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
食盐 g/100g \leq	4.0	GB 5009.44
铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	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
霉菌, 酵母 CFU/g \leq	100				GB 4789.15
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求，微生物要求中的大肠菌群，净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N
Q B

编制说明

调味豆制品以大豆（粉碎）、谷朊粉、大豆油、生活饮用水为原料，经混料、挤压膨化、卤制（生活饮用水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、辣椒、八角、花椒、茴香、桂皮、月桂叶）、辅以谷氨酸钠、食品添加剂（山梨酸钾、呈味核苷酸二钠），烘干、调味、包装、高温灭菌、洗袋晾干、装箱而成的。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/T 23494 《豆腐干》要求制订本企业标准，作为组织生产，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

新乡市万丰食品有限公司