



412062S-2017



襄城县福荣园食品厂企业标准

Q/XFS 0001S-2017

风味豆制品

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

襄城县福荣园食品厂 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。

本标准由襄城县福荣园食品厂提出并起草。

本标准起草人：单荣先、琚登科。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化，添加麦芽糖，经高温煮制，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、孜然（粉碎）、花椒（粉碎）、食用香精（牛肉香精、鸡肉香精）、大豆油、山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、调配、包装加工而成的风味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.13 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	试验方法
性 状	不规则条状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、
色 泽	浅黄色或褐色	

气味与滋味	甜、辣气滋味，无异味	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	检测方法
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐 (NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 1.25	GB 5009.120

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	
菌落总数 (CFU/g)	≤	10000			GB 4789.2
*大肠菌群 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2712

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 规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

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

食品添加剂使用量应符合 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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、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（经压榨、去油、粉碎）为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化，添加麦芽糖，经高温煮制，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、孜然（粉碎）、花椒（粉碎）、食用香精（牛肉香精、鸡肉香精）、大豆油、山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、调配、包装加工而成的风味豆制品。

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》，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中大肠菌群指标严于食品安全国家标准 GB 2712。

襄城县福荣园食品厂
2017年08月02日