



411125S-2018



郑州信基东方豆制品有限公司企业标准

Q/ZXD 0001S-2018

---

# 风味豆制品

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

郑州信基东方豆制品有限公司 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》编写。

本标准由郑州信基东方豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵义东。

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、贮藏等。

本标准适用于以食用豆粕粉为原料，经挤压膨化成型后添加大豆油、食用盐、谷氨酸钠、香辛料（辣椒粉、花椒、孜然、小茴香、八角、豆蔻、白芷、桂皮），调配、装袋、抽真空、杀菌、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用豆粕粉应符合 GB/T 13382 的要求

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的要求

2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的要求

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求

2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的要求

2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的要求

2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的要求

2.1.8 花椒、小茴香、豆蔻、白芷、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	块状，大小基本一致	从样品中取出风味豆制品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽、有光泽	
气味、滋味	具有香、麻、辣的气、滋味，无异味，口感筋道、咸淡适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分， g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
蛋白质， g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	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 微生物学指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
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 第二法

注：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 JJF1070 的规定

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用豆粕粉为原料，经挤压膨化成型后添加大豆油、食用盐、谷氨酸钠、香辛料（辣椒粉、花椒、孜然、小茴香、八角、豆蔻、白芷、桂皮），调配、装袋、抽真空、杀菌、包装而成。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/T 10453《膨化豆制品》制定本标准，作为企业组织生产和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定。

H

N

郑州信基东方豆制品有限公司

Q

B