



410891S-2018



南乐县峰哥食品有限公司企业标准

Q/NFS 0001S-2018

大豆素肉（其他豆制品）

2018-04-09 发布

2018-04-09 实施

南乐县峰哥食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。

附录A为本标准内容。

本标准由南乐县峰哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵军峰。

本标准自实施之日起替代Q/NFS 0001S-2017，备案号412653S-2017。

H N

Q B

大豆素肉（其他豆制品）

1 范围

本标准规定了大豆素肉（其他豆制品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆粉为原料，挤压膨化成型，经麦芽糖蒸煮熬制、加入大豆油、食用盐、白砂糖、味精、糖精钠、香辛料粉（整孜然、八角、花椒、肉桂、辣椒）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、高粱红、山梨酸钾、丙酸钙、牛肉香精，经调味、紫外线箱杀菌、冷却、包装加工而成的大豆素肉（其他豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆粉应符合 Q/JGYZ 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.8 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.19 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB5749 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	鸭翅状、鸡翅状、长条状、片状	从样品中取出100g, 将本品倒入一洁净白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味、然后以温水开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.7	GB 5009.28
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 0.7	GB 5009.120
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a、 仅适用于添加糖精钠产品的检测。

防腐剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。

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	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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

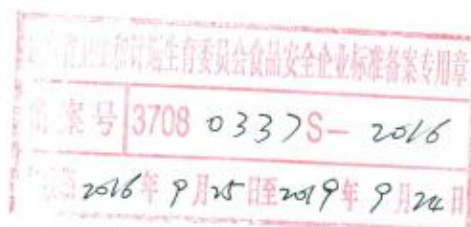
附录A

Q/JGYZ

山东嘉冠粮油工业集团有限公司企业标准

Q/JGYZ 0001S-2016

黄豆粉



2016-09-25 发布

2016-09-25 实施

山东嘉冠粮油工业集团有限公司 发布

Q/JGYZ 0001S-2016

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东嘉冠粮油工业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张素平，王瑞青，袁忠昌。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

生产单位：名称：山东嘉冠粮油工业集团有限公司。

地址：山东省济宁市嘉祥县城建设南路 263 号。

Q/JGYZ 0001S-2016

黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以国产黄豆为原料，经原料检验、筛选、除尘、挤压、风干、粉碎、过筛、包装、检验、入库等主要工艺加工制成的黄豆粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令102号《食品标示管理规定》
- 国家食品药品监督管理总局令12号《食品召回管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

黄豆应颗粒饱满、新鲜干燥、无霉变、无冻伤等，并符合 GB 1352、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。



Q/JGYZ 0001S-2016

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色	称取 10g 试样, 置于白色瓷盘中, 于自然光线下或相当于自然光的室内, 目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有黄豆粉特有的气味和滋味, 无异味	
组织形态	粉状, 无结块现象	
杂质	无肉眼可见外来物质	

3.3 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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分(以干物计) %	≤ 6.0	GB 5009.4
粗纤维, % (通过 60 目筛)	≥ 80	GB/T 5507
无机砷(以 As 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计) mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , mg/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
其他农残指标执行 GB 2763		

3.4 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

3.5 生产加工过程及卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

按 GB 5491 规定执行。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

4.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、粒度、灰分。

4.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 正常生产时每半年进行一次, 有下列情况之一时必须进行:

Q/JGYZ 0001S-2016

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家有关监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4 判定规则

4.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

4.4.2 出厂检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 和《食品标示管理规定》的规定。

5.2 包装

采用编织袋包装。

5.3 运输

严禁日晒、雨淋;轻拿轻放,避免撞击和挤压;不得与有毒、有害有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

6 保质期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下,保质期为 3 个月。

7 召回

应符合国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》的规定。



编制说明

本标准适用于以黄豆粉为原料，挤压膨化成型，经麦芽糖蒸煮熬制、加入大豆油、食用盐、白砂糖、味精、糖精钠、香辛料粉（整孜然、八角、花椒、肉桂、辣椒）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、高粱红、山梨酸钾、丙酸钙、牛肉香精，经调味、紫外线箱杀菌、冷却、包装加工而成的大豆素肉（其他豆制品）。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。

南乐县峰哥食品有限公司

H N

Q B