



411227S-2018



新乡市真食在食品有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2018

风味豆制品

2018-05-08 发布

2018-05-08 实施

新乡市真食在食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡市真食在食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张学凤。

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为原料，经粉碎、挤压膨化成型、晾干、大豆油油炸，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、花椒、调配、包装而成的风味豆制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.7 花椒应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	检测方法
性 状	鸡翅状，大小基本一致	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	金黄色	
气 味	具有香、甜、鲜、辣的气味，无异味	
滋 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

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	≤ 7.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 30.0	GB 5009.5
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	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脲酶定性		阴性	GB/T 5009.183
注：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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
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：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 生产加工过程的卫生要求

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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以大豆为原料，经粉碎、挤压膨化成型、晾干、大豆油油炸，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、花椒、调配、包装而成的风味豆制品。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》的规定，参照 SB/T 10453《膨化豆制品》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》制订本标准，作为企业组织生产和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

新乡市真食在食品有限公司

Q B