



410507S-2026



睢县晟旺食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2026

风味豆制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

睢县晟旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由睢县晟旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘红立。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆组织蛋白或[黄豆粉(脱脂)或食用大豆粕加入生活饮用水,经调粉、挤压膨化、成型、分切制成的大豆组织蛋白]为主要原料,经浸泡(生活饮用水)、沥水,添加食用植物油、芝麻、青豆、火腿肠、鹌鹑蛋(熟)、豌豆、食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、甘油(丙三醇)、香辛料或粉(GB/T 12729.1中除罂粟外的品种的一种或几种)、味精、碳酸氢钠、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、糖精钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、单,双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种,经混合、拌料、调味、包装、杀菌等工艺加工而成的风味豆制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 脱脂黄豆粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.14 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.19 鹌鹑蛋（熟）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB19300 的规定。
- 2.1.29 青豆应符合 GB 1352 和 GB19300 的规定。
- 2.1.30 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.31 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.34 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.37 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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	检验方法
性 状	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色

色 泽	具有各产品应有的色泽	瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0.4	GB 5009.298
糖精钠 ^a （以糖精计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^a （以丙酸计）， g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

1、^a仅适用于使用该添加剂的产品；
2、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
同一功能的食品添加剂（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微生物限量

微生物限量应符合表3的限量。

表 3 微生物限量

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 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

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生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆组织蛋白或[黄豆粉（脱脂）或食用大豆粕加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化、成型、分切制成的大豆组织蛋白]为主要原料，经浸泡（生活饮用水）、沥水，添加食用植物油、芝麻、青豆、火腿肠、鹌鹑蛋（熟）、豌豆、食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、甘油（丙三醇）、香辛料或粉（GB/T 12729.1 中除罂粟外的品种的一种或几种）、味精、碳酸氢钠、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、糖精钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经混合、拌料、调味、包装、杀菌等工艺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》的有关规定，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》等标准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。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为04.04.01.05新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

睢县晟旺食品有限公司