



411278S-2026



睢县佳龙食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2026

膨化豆制品

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

睢县佳龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由睢县佳龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐红波。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/SJS 0001S-2022（备案号：413263S-2022）。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆粉（脱脂黄豆粉）为主要原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化，油炸（食用植物油）或不油炸，加入食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、食用植物油、芝麻、豌豆、香辛料或粉（GB/T 12729.1 中除罌粟外的品种的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、酱油、鸡粉调味料中的一种或几种，再添加或不添加辣椒红、甜菜红、高粱红、红曲红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、装袋、灭菌、包装加工而成的膨化豆制品。

产品根据所用原料的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆粉（脱脂黄豆粉）应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 黑糖糖浆应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB19300 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，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与滋味，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	≤ 45	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^b (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

糖精钠 ^b （以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.298
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求； 2、同一功能的食品添加剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1； 3、a 仅适用于经过油炸的产品； 4、b 指标仅限于使用该添加剂的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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
1、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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆粉（脱脂黄豆粉）为主要原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化，油炸（食用植物油）或不油炸，加入食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、食用植物油、芝麻、豌豆、香辛料或粉(GB/T 12729.1 中除罌粟外的品种的一种或几种)、谷氨酸钠（味精）、酱油、鸡粉调味料中的一种或几种，再添加或不添加辣椒红、甜菜红、高粱红、红曲红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、糖精钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、装袋、灭菌、包装加工而成的膨化豆制品。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》特制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

睢县佳龙食品有限公司