

受理号：222119S-2024

[新模板标记勿删]

# Q/PSXZ

## 磐石市兴泽食品有限公司企业标准

Q/PSXZ0007S-2024  
代替Q/PSXZ0007S-2023

风味豆制品

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

磐石市兴泽食品有限公司 发布

# 风味豆制品

## 1 范围

本标准适用于以食用大豆粕、食用盐或大豆、食用盐为原辅料，经粉碎或不粉碎、搅拌和面、高温熟化成型、切段、干燥、包装等工艺制成的豆制品（自产或外购）为主要原料，经再处理或不处理后加入白砂糖、大豆油、小米辣（或山椒）、芝麻、辣椒、花生、大蒜、食用盐、郫县豆瓣、复合固态调味料、香辛料（孜然、麻椒、胡椒、花椒中不加入或加入一种或多种）、味精、玉米淀粉、食品用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中所有辅料、添加剂其中的两种或多种（具体参见配料表），经拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的风味豆制品，或以自产的半固体（酱）料包、固态调料包中的一种或两种，加入与食用盐混合均匀的豆制品包（自产或外购），经分别封装然后分别灭菌或不灭菌，再经组合装盒或袋后制成的方便风味豆制品，属于其他豆制品。

## 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/T 317	白砂糖
GB/T 1354	大米
GB/T 1445	绵白糖
GB/T 1535	大豆油
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.211	食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌群检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄菌群检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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. 28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009. 44	食品安全国家标准	食品中氯化钠的测定
GB 5009. 97	食品安全国家标准	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009. 149	食品安全国家标准	食品中栀子黄的测定
GB 5009. 251	食品安全国家标准	食品中 1, 2-丙二醇的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009. 239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB/T 11761	芝麻	
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
GB/T 13382	食用大豆粕	
GB/T 13662	黄酒	
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 18186	酿造酱油	
GB/T 18187	酿造食醋	
GB 20560	地理标志产品	郫县豆瓣
GB/T 20821	液态法白酒	
GB/T 20822	固液法白酒	
GB 20880	食用葡萄糖	
GB/T 21999	蚝油	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB/T 23530	酵母抽提物	
GB/T 24399	黄豆酱	
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29216	食品安全国家标准	食品添加剂 丙二醇
GB/T 29602	固体饮料	
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉

GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
GB 31644	复合调味料
NY/T 270	绿色食品 番茄
NY/T 420	绿色食品 花生及制品
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 2111	绿色食品 调味油
QB/T 1174	多晶体冰糖
LS/T 3218	起酥油
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10371	鸡精调味料
SN/T 3848	出口食品中茶多酚的检测方法 高效液相色谱法
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第 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第 123 号（2009）	《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

#### 3.1 自产半固体（酱）调味料

以饮用水、大豆油、牛油、猪油、鸡油、鸭油、黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、食用盐、鸡精调味料、味精、绵白糖、白砂糖、辣椒、香辛料（花椒、桂皮、小茴香、月桂叶、山奈、八角、甘草、草果、砂仁、丁香、孜然、百里香、多香果、肉豆蔻、香茅、葱、姜、蒜中的一种或多种）、豆豉、甜面酱、起酥油、酵母抽提物、冰糖、芝麻、醪糟、鸡油、蚝油、酿造酱油、固态调味料、半固态调味料、调味油、白酒、番茄、葡萄糖、酿造食醋、腌制萝卜、黄酒、食用淀粉、茶多酚、呈味核苷酸二钠、食品用香精、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中一种或多种为原辅料（以配料表为准），经配料、炒制、灌装等工艺制成的半固体（酱）调味料。

#### 3.2 自产固态调味料

以芝麻、白砂糖、食用盐、辣椒、麻椒、复合调味料中的一种或几种为原辅料，经混合、包装等工艺制成的固态调味料包。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 大豆粕原料应符合 GB/T13382 的规定，大豆应符合 GB 1352 的规定，豆制品原料符合 GB 2712 或备案有效的企业标准。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 小米辣（或山椒）应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 4.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.8 花生应符合 NY/T 420 的规定。
- 4.1.9 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.10 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.11 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.12 复合固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.15 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.21 牛油、猪油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.23 豆瓣酱符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.25 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.27 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.29 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 4.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.31 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.32 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.34 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.35 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.36 半固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.37 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 4.1.38 白酒应符合 NY/T 432 的规定。
- 4.1.39 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.40 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 4.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.42 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.43 腌制萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.44 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.1.45 茶多酚应符合 GB 1886.281 的规定。
- 4.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

## 4.2 感官要求

已混合均匀的风味豆制品应符合表 1 的规定，未混合单独封装组合包的豆制品符合表 2

的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色至棕黄色。	取适量置于白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态，用嗅觉鉴别其气味，用口尝品其滋味。
组织形态	有组织状结构，形态相对完整	
滋、气味	具有本品特有豆香的滋味和气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

表 2 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	豆制品包	固态调味料包	半固态调味料包	
色泽	淡黄色至棕黄色。	呈产品应有的色泽	呈淡红色至棕褐色，色泽均匀一致	开启样品包装，将豆制品置于洁净的白色瓷盘中；将调味料包分别倾倒入烧杯中，在自然光线下观察其色泽、形态、杂质，嗅其气味，然后品尝其滋味。
组织形态	有组织状结构，形态相对完整。	混合相对均匀	呈半固态或粘稠状态	
滋、气味	具有本品特有豆香的滋味和气味，无异味。	具有本品正常气味和滋味，无霉变，无异味	具有该产品应有的鲜香咸口味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质			

#### 4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
备注：分别封装的可食用包混合后检测。		

#### 4.4 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
备注：分别封装的可食用包混合后检测。		

#### 4.5 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法

续表 5 微生物限量

致病毒指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	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：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值；非即食的不检测大肠菌群指标。

#### 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾	防腐剂	≤1.0g/kg	≤1.0g/kg	GB 5009.28
呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	—	—
食品用香精	香精	按生产需要适量使用	—	—
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	—	—
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	—	—
苯甲酸钠	防腐剂	≤0.6g/kg	≤0.6g/kg	GB 5009.28
茶多酚	抗氧化剂	≤0.1g/kg	≤0.1g/kg	SN/T 3848

#### 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证或出厂检测报告方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官、水分、大肠菌群、净含量。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验项目检测。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

(4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

随机取样法，每批抽取不少于 10 个独立包装，5 个检验，5 个留样备查。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

食品名称：风味豆制品或其他表达产品真实属性的名称。

配料表：大豆、饮用水、食用盐、白砂糖、味精

根据标准中可以使用的原辅料，按照国家标准及要求合法标示的其他配料表。

贮存条件：阴凉干燥避光处

净含量/规格：30 克或根据客户要求

生产日期：

保质期：6 个月

食品生产许可证编号：

生产企业：磐石市兴泽食品有限公司

地址：

产品标准代号：Q/PSXZ0007S

其他需要标示的内容：

### 8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	935 千焦	11%
蛋白质	32.4 克	54%
脂肪	3.5 克	6%
碳水化合物	15.0 克	5%
钠	1520 毫克	76%

根据标准中可以使用的原辅料生产其他配方产品需检测其营养成分，标示要求符合 GB 28050 的规定。



## 9 包装

产品包装用袋/盒应符合 GB 4806.7 的规定。

产品包装必须整齐、不松散、无破损。包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 10 保质期

### 10.1 运输

产品检验运输过程中避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味物品混装运输、搬运时应小心轻放。

### 10.2 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁、无异味的库房内，不得与有毒有害物品同贮。

### 10.3 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，以保质期为6个月。

---