

团 体 标 准

T/SDSZ009—2022

风味豆制品

2022 - 12- 12 发布

2022 -12 - 21 实施

山东省食品质量促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由枣庄市市场监管综合服务中心提出。

本文件由山东省食品质量促进会归口组织实施。

本文件起草单位：枣庄市市场监管综合服务中心、枣庄市食品药品检验检测中心、枣庄市山亭区市场监督管理局、枣庄市山亭区休闲食品协会、山东宏仔生物科技有限公司、山东春福盈豆制品有限责任公司、枣庄市谷川绿色食品有限公司、宏昱（枣庄）豆制品有限公司、枣庄正康食品股份有限公司、山东嘉利丰食品有限公司、山东平芝食品有限公司、枣庄市山亭区川味食品香料厂、枣庄市湘味食品有限公司、枣庄雅利洁食品有限公司

本文件主要起草人：张波、宋洪春、刘冰、马俊龙、王根平、李朋、孔令斗、王健、李景阳、田阿丽、杨玉珍、史东志、杨双、李德祥、任广利、李佳阳、任振国、曹猛、宋金楼、宋传宏、张金龙、田家国、张成河、任广浩

本文件由本团体成员约定采用或者按照本团体的规定供社会自愿采用。

本文件为首次发布

风味豆制品

1 范围

本文件规定了风味豆制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志及包装、贮存、运输。

本文件适用于风味豆制品

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中：注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中食盐的测定
- 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/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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 即食风味豆制品

以大豆或大豆粉、食用大豆粕、大豆蛋白、膨化豆制品或其他豆类加工制成品中的一种或多种为主要原料，添加食品辅料和（或）食品添加剂，经配料、调味、夹心等工艺加工而成的即食产品，不包含冲调类豆制品、豆类饮料和发酵性豆制品。

3.2 非即食风味豆制品

大豆经压榨去除部分油脂后，粉碎成的大豆粉，添加食品辅料和（或）食品添加剂经挤压膨化加工制成的各种形状的非即食产品。包括膨化豆制品和相同工艺的大豆素肉、大豆组织蛋白。

4 原辅料要求

4.1 原料

应符合食品安全国家标准和其他相关规定。

4.2 辅料

应符合食品安全国家标准和其他相关规定。

4.3 食品添加剂、营养强化剂

应符合相应的食品安全国家标准。

注：常见原辅料执行标准见附录 A

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2

项 目		指 标	
		非即食风味豆制品	即食风味豆制品
水分/ (g/100g)	≤	25	/
蛋白质/ (g/100g) (以干基计)	≥	28	/
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (%)	≤	/	4.0
酸价/ (mg/g)	≤	/	5.0
过氧化值/ (g/100g)	≤	/	0.25

注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂及油脂制品、坚果与籽类食品的产品

5.3 污染物和真菌毒素限量

应符合表3的规定

表 3

项目	指标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5.0

5.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量^a

项目	采样方案 ^b 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群 (CFU / g)	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	/
金黄色葡萄球菌(CFU / g)	5	1	100	1000
注： a 仅适用于即食豆制品 b 样品采集与处理按 GB 4789.1 执行				

5.5 净含量

应符合 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【2005】第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 食品添加剂的使用要求

食品添加剂和营养强化剂使用应符合GB 2760和GB14880中新型豆制品及国家关于食品添加剂公告的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合相关法律法规及GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

按5.1表1中的检验方法

8.2 理化检验

8.2.1 食盐

按GB 5009.44 规定的方法测定。

8.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.5 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.3 污染物及真菌毒素限量

8.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.3.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.4 微生物检验

8.4.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法检验。

8.4.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验

8.4.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的第二种方法检验。

8.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一批原料、同一班次、同一品种规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品中按抽样量不少于1.6kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于8个独立包装，其他不少于4个独立包装的要求随机抽取样品，并按规定留存样品。

9.3 出厂检验

9.3.1 出厂检验项目包括感官指标、水分、大肠菌群和净含量。

9.3.2 产品须经厂质量检验部门根据出厂检验项目检验合格方可出厂。

9.4 型式检验

9.4.1 本文件所称型式检验为本文件的规定的全部项目。

9.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 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，重新开始生产时；
- 出厂检验结果与上次记录有较大差别时。
- 市场监管机构提出进行型式检验要求时。

10 标签标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，预包装上的食品标签应符合相GB 7718和GB 28050的规定。

11 包装、贮存和运输

11.1 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定，外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

11.2 贮存

11.2.1 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

11.2.2 产品应贮存在阴凉、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；有防潮、防鼠措施。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板，距墙面 20cm 以上。

11.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、受潮、冰冻，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

附录 A

(资料性附录)

风味豆制品常见原辅料标准

序号	标准号	标准名称
1	SB/T 10649	大豆蛋白制品
2	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
3	SB/T 10453	膨化豆制品
4	GB 2716	食品安全国家标准 植物油
5	GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
6	GB 13104	食品安全国家标准 食糖
7	GB/T 13382	食用大豆粕
8	GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
9	GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
10	GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
11	GB 2720	食品安全国家标准 味精
12	GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
13	GB/T 22493	大豆蛋白粉
14	GB/T 317	白砂糖
15	GB/T 20884	麦芽糊精
16	GB/T 20880	食用葡萄糖
17	GB/T 20882	果葡糖浆
18	其他符合要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准及企业标准	