

Q/WWF

辽宁五味福集团食品有限公司企业标准

Q/WWF 0001S—2015

油炸大豆素肉

2015 - XX - XX 发布

2015 - XX - XX 实施

辽宁五味福集团食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参照SB/T 10649-2012《大豆蛋白制品》制定。其余指标根据产品实测制定。

本标准由辽宁五味福集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭冬梅、王鑫、单东妮。

本标准属首次发布。

油炸大豆素肉

1 范围

本标准规定了油炸大豆素肉的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以膨化豆制品、白砂糖、酿造酱油、食用植物油、食用盐为主要原料，添加香辛料、谷氨酸钠、食品添加剂乙基麦芽酚，经浸泡、脱水、炸制、调味、包装、灭菌等工艺制成的油炸大豆素肉。

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，仅所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 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.37 食品植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18186 酿造酱油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10453 膨化豆制品
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（2005）第 75 号 《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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 膨化豆制品：应符合SB/T 10453的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 乙基麦芽酚：应符合 GB 12487 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品固有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光线充足的条件下，用肉眼观察其组织形态、色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	块状或条状，组织均匀，有韧性	
滋、气味	具有产品固有的滋、气味，有油炸香味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
蛋白质/(g/100g) ≥	12.0	GB 5009.5

氯化钠(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	4.0	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤	20	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB/T 5009.11

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群指标

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标	试验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一班次、同一批投料生产的产品为一批。每批产品随机抽取 18 袋，样品总数不得少于 2 kg。样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质检部门检验合格，附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。产品内包装塑料袋应符合 GB/T 10004 的规定，外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 10 个月。

Q/WWF 0001S—2015