



413672S-2025



河南省悦佳食品有限责任公司企业标准

Q/HYJS 0003S-2025

膨化豆制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

河南省悦佳食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省悦佳食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南省悦佳食品有限责任公司。

本标准主要起草人：王伟、徐佳辉。

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。

本产品适用于以大豆蛋白粉、脱脂大豆粉、食用大豆粕中的一种或多种为主要原料，加入或不加入大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、谷物杂粮粉、谷朊粉、食用淀粉、鸡全蛋粉或蛋黄粉、玉米粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、山药粉、果蔬粉、山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、食糖、淀粉糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用植物油、食用盐、芝麻、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、红曲红、辣椒红、乳酸、柠檬酸、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、甜菊糖苷、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠(味精)、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、单、双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或多种，再加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化成型、烘烤或不烘烤、油炸或不油炸，卤制【生活饮用水，加入香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、陈皮、党参、西洋参、调味料酒、白酒、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、食用盐中的多种】或不卤制，再添加或不添加熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆(黄豆)、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、香菇、泡椒、泡姜、白酒、黄酒、食醋、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、复合调味料、食用盐、食糖、麦芽糖、辣椒、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红油(辣椒经热的食用植物油炸制而成)、食用调味油、食用植物油、魔芋素毛肚、肉松、海苔、虾米、海带、杏鲍菇、天然胡萝卜素、甘油(丙三醇)、甜菜红、高粱红、柑橘黄、辣椒红、谷氨酸钠(味精)、酵母提取物、酪蛋白酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、乳酸钾、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、罗汉果甜苷、冰乙酸(冰醋酸)、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、木糖醇、乳糖醇、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，调味、包装(抽真空或不抽真空)、杀菌或不杀菌、装箱加工制成的膨化豆制品。

根据添加原料不同、形状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。

2.1.2 脱脂大豆粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 山药粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.15 山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.16 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 淀粉糖、黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 香辛料或料粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 党参、西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023年第9号)的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.32 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.34 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.37 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.43 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.44 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.45 西瓜酱、麻酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.47 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.48 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.49 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.50 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.51 杏鲍菇应符合 DB61/T 596 的规定。
- 2.1.52 食用调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.56 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.64 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.67 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.68 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.69 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.70 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.72 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.73 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.74 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.75 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.76 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.77 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.78 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定
- 2.1.79 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.80 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.81 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.82 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.86 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.87 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.88 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.89 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	
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	≤ 40	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； b 仅限油炸工艺的产品检验； 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 规定的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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购调味料包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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本产品适用于以大豆蛋白粉、脱脂大豆粉、食用大豆粕中的一种或多种为主要原料，加入或不加入大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、谷物杂粮粉、谷朊粉、食用淀粉、鸡全蛋粉或蛋黄粉、玉米粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、山药粉、果蔬粉、山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、食糖、淀粉糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用植物油、食用盐、芝麻、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、红曲红、辣椒红、乳酸、柠檬酸、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、甜菊糖苷、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠(味精)、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、单、双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或多种，再加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化成型、烘烤或不烘烤、油炸或不油炸，卤制【生活饮用水，加入香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、陈皮、党参、西洋参、调味料酒、白酒、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、食用盐中的多种】或不卤制，再添加或不添加熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆(黄豆)、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、香菇、泡椒、泡姜、白酒、黄酒、食醋、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、复合调味料、食用盐、食糖、麦芽糖、辣椒、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红油(辣椒经热的食用植物油炸制而成)、食用调味油、食用植物油、魔芋素毛肚、肉松、海苔、虾米、海带、杏鲍菇、天然胡萝卜素、甘油(丙三醇)、甜菜红、高粱红、柑橘黄、辣椒红、谷氨酸钠(味精)、酵母提取物、酪蛋白酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、乳酸钾、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、罗汉果甜苷、冰乙酸(冰醋酸)、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、木糖醇、乳糖醇、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，调味、包装(抽真空或不抽真空)、杀菌或不杀菌、装箱加工制成的膨化豆制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 SB/T 10453《膨化豆制品》和 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。