



410686S-2026



延津县鑫旺食品有限公司企业标准

Q/YXS 0002S-2026

# 风味豆制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

延津县鑫旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由延津县鑫旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董国霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/YXS 0002S-2022。

H N

Q B

# 风味豆制品

## 1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用豆粕中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、大豆粉、黑豆粉、大豆膳食纤维、白砂糖、果葡糖浆、可可粉、碳酸氢钠、食用玉米淀粉、芝麻、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品用香精、食用植物油、酿造酱油、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食用葡萄糖、木糖醇、香辛料调味油、葡萄糖浆、果蔬粉、芝麻酱、三氯蔗糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、牛肉粉调味料、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂、辣椒红、柑橘黄、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，经加生活饮用水调粉、挤压膨化、切制成型、调味、包装等工艺加工而成的即食风味豆制品。【在 GB 2760 中产品分类为：新型豆制品，04.04.01.05】

根据辅料不同将产品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食用植物应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉膏、鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 熟青豆、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.40 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.43 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 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	软固态，具有本品应有的形状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.27	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.298
糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅限于使用该添加剂的产品；b 指标不适用于添加乳酸的产品。			
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 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；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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用豆粕中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、大豆粉、黑豆粉、大豆膳食纤维、白砂糖、果葡糖浆、可可粉、碳酸氢钠、食用玉米淀粉、芝麻、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用香精、食用植物油、酿造酱油、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食用葡萄糖、木糖醇、香辛料调味油、葡萄糖浆、果蔬粉、芝麻酱、三氯蔗糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、牛肉粉调味料、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂、辣椒红、柑橘黄、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，经加生活饮用水调粉、挤压膨化、切制成型、调味、包装等工艺加工而成的即食风味豆制品。【在 GB 2760 中产品分类为：新型豆制品，04.04.01.05】

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，参考 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

延津县鑫旺食品有限公司

QB