



410682S-2026



河南鹤仔食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2026

风味膨化豆制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南鹤仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鹤仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张向锋、张欢腾、张朋辉、丁佳佳。

H N

Q B

风味膨化豆制品

1 范围

本标准规定了风味膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本产品适用于以黄豆粉或大豆蛋白粉为主要原料，加入或不加入生活饮用水、大豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌，挤压膨化后制成胚；经烘烤（或不烘烤），油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）或不油炸，卤制【料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然提取物中的一种或几种）中的一种或几种】或不卤制，加入熟芝麻、熟豌豆、熟青豆、熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁、泡椒、泡姜、料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、甘油（丙三醇）、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、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、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、木糖醇、乳糖醇、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、乳酸钾、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然提取物中的一种或几种）、植物油（大豆油或菜籽油）、魔芋素毛肚、海带、杏鲍菇、芝麻酱、花生酱、辣椒红中的几种，进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、高温杀菌或不杀菌后装箱加工制成的风味膨化豆制品。

根据辅料不同分为：牛肉风味膨化豆制品、鸡肉风味膨化豆制品、蒜香风味膨化豆制品、香辣风味膨化豆制品、甜香风味膨化豆制品、爆辣风味膨化豆制品、五香风味膨化豆制品、烤牛肉风味膨化豆制品、烧烤风味膨化豆制品、藤椒风味膨化豆制品、麻酱风味膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 黄豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖糖浆应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.12 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.13 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 熟芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.27 熟豌豆、熟青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.28 熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.32 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.47 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.50 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.52 香菇酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 黑米粉、高粱粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.55 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.56 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.57 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.58 魔芋素毛肚应符合 T/LFSA 004 的规定。
- 2.1.59 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.60 杏鲍菇应符合 DB61/T 596 的规定。
- 2.1.61 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.62 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

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	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
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	

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， %	≤ 40	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^a （以丙酸计）， g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
糖精钠 ^a （以糖精计）， 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
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加该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 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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、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

风味膨化豆制品以黄豆粉或大豆蛋白粉为主要原料，加入或不加入生活饮用水、大豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、谷朊粉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌，挤压膨化后制成胚；经烘烤（或不烘烤），油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种）或不油炸，卤制【料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然提取物中的一种或几种）中的一种或几种】或不卤制，加入熟芝麻、熟豌豆、熟青豆、熟核桃仁、熟杏仁、熟花生仁、泡椒、泡姜、料酒、白酒、食醋、酱油、香菇、豆瓣酱、香菇酱、甘油（丙三醇）、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、红糖、黑糖糖浆、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、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、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、木糖醇、乳糖醇、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、乳酸钾、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉中的一种或几种）、白芷、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烤牛肉风味、烧烤风味、藤椒风味中的一种或几种）、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然提取物中的一种或几种）、植物油（大豆油或菜籽油）、魔芋素毛肚、海带、杏鲍菇、芝麻酱、花生酱、辣椒红中的几种，进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、高温杀菌或不杀菌后装箱加工制成的风味膨化豆制品。

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，特制定本企业标准，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。