



410756S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0033S-2026

冻干植物蛋白料（块）

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出。

本标准由好想你健康食品股份有限公司、河南省国德科果蔬研究院有限公司共同起草。

本标准起草人：焦瑞婷、张卫卫、孙晓瑞、段小果、裴彤彤、张攀攀、李洋、赵树新、李永幸。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0033S—2024（备案号：411579S-2024）。

H H N N

Q B

冻干植物蛋白料（块）

1 范围

本标准规定了冻干植物蛋白料（块）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果及籽类（花生、杏仁、核桃仁、巴旦木、开心果、榛子、黑芝麻、白芝麻）中的一种或几种为主要原料，添加豆类（大豆、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆中的一种或几种）、紫薯、苹果、海藻糖、低聚异麦芽糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、鸡蛋、藕粉、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、菊粉、山药粉、红枣、巧克力、D-异抗坏血酸钠、鱼胶原蛋白肽、食品用香精、椰浆、灭菌纯牛乳、即食燕麦、咖啡粉中的一种或几种，经原料和辅料预处理、打浆、离心、煮制、冷却、配料、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装工艺制成的冻干植物蛋白料（块）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 巴旦木应符合 DB65/T 3155 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.18 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 QB/T 2985 的规定。

- 2.1.21 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 低聚甘露糖应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》[2013]10 号的规定。
- 2.1.31 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.32 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。
- 2.1.36 灭菌纯牛乳应符合 GB 19645 或 GB 25190 的规定。
- 2.1.37 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.38 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.39 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.40 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 榛子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.44 紫薯、苹果应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，盖紧、
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
复水性	浸泡 3 ~ 5min，呈悬浮状	

杂质	无正常视力可见外来杂质	静置 3-5min 后搅拌均匀, 观察并嗅其 气味、尝其滋味、观察其复水性。
----	-------------	-------------------------------------------

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	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (仅限以花生为主要原料的产品)	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20 (仅限以花生为主要原料的产品)	GB 5009.22
	5 (其他)	

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以坚果及籽类（花生、杏仁、核桃仁、巴旦木、开心果、榛子、黑芝麻、白芝麻）中的一种或几种为主要原料，添加豆类（大豆、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆中的一种或几种）、紫薯、苹果、海藻糖、低聚异麦芽糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、鸡蛋、藕粉、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、菊粉、山药粉、红枣、巧克力、D-异抗坏血酸钠、鱼胶原蛋白肽、食品用香精、椰浆、灭菌纯牛乳、即食燕麦、咖啡粉中的一种或几种，经原料和辅料预处理、打浆、离心、煮制、配料、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装工艺制成的冻干植物蛋白料（块）。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》的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司