



412834 S-2021



河南省家家香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2021

---

# 复配豆制品（料包）

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

---

河南省家家香食品有限公司 发布

## 前 言

规范性附录 A 为本标准内容。

本标准由河南省家家香食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准起草人：胡潇、郭春燕、潘维民。

H N  
Q B

## 复配豆制品（料包）

### 1 范围

本标准规定了复配豆制品（料包）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以调味膨化大豆蛋白粒、豆丁（膨化豆制品）、干豆皮为主要原料，添加干面筋、脱水香葱、裙带菜中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食复配豆制品（料包）。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 调味膨化大豆蛋白粒应符合附录 A 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 干面筋应符合的 GB 2711 的规定。
- 2.1.4 豆丁（膨化豆制品）应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 干豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 脱水香葱应符合 NY/T 1045 和 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 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  | 原料物质应有的性状          | 取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽  | 原料物质应有的颜色          |                                                          |
| 气、滋味 | 具原料物质应有的气、滋味，无不良气味 |                                                          |
| 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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目                           | 指 标   | 检验方法       |
|-------------------------------|-------|------------|
| 水分，%                          | ≤ 30  | GB 5009.3  |
| *铅（以Pb计），mg/kg                | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计），mg/kg                 | ≤ 0.2 | GB 5009.15 |
| 注：1、* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |       |            |

#### 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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

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

H N  
Q B

## 附录 A



410402S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

# 调味膨化植物蛋白粒、片(植物 基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

HN  
QB  
非会员水印

## 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

### 1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

### 2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

#### 2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

#### 2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

#### 2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂

Q/HPS 0001S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

#### 2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

Q/HPS 0001S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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                                                                        |
|----|---------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|    | 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片) | 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片) | 羊肉味 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片) | 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片) |                                                                             |
| 性状 | 颗粒状或片状                    | 颗粒状或片状                    | 颗粒状或片状                     | 颗粒状或片状                    | 从样品中取出50g，<br>倒入一洁净烧杯中，<br>自然光下用肉眼观<br>察性状、色泽、杂质，<br>嗅其气味，然后以温<br>开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 酱红色或黄色                    | 黄色                        | 黄色                         | 黄色                        |                                                                             |
| 气味 | 具有牛肉味的香气                  | 具有鸡肉味的香气                  | 具有羊肉味的香气                   | 具有海鲜味的香气                  |                                                                             |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味，咀嚼有肉质纤维感        |                           |                            |                           |                                                                             |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质                 |                           |                            |                           |                                                                             |

3.3 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, %  | ≤ 7.0  | GB 5009.3 |
| 蛋白质, % | ≥ 25.0 | GB 5009.5 |

| Q/HPS 0001S-2021              |   |      |             |
|-------------------------------|---|------|-------------|
| 氨基酸态氮(以 N 计), %               | ≥ | 0.2  | GB 5009.235 |
| 食用盐(以 NaCl 计), %              | ≤ | 15.0 | GB 5009.44  |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g           | ≤ | 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g            | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷(以As计), mg/kg               | ≤ | 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅(以Pb计), mg/kg               | ≤ | 0.4  | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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。 |   |      |             |

3.4 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              | 10 <sup>2</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 第二法  |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |                 |

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。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，参照GB2712《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。

河南品正食品科技有限公司

## 编制说明

本标准适用于以调味膨化大豆蛋白粒、豆丁（膨化豆制品）、干豆皮为主要原料，添加干面筋、脱水香葱、裙带菜中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食复配豆制品（料包）。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南省家家香食品有限公司

H N

Q B