



410562S-2021



洛阳市一衡豆制品有限公司企业标准

Q/LYH 0001S-2021

豆制品

2021-03-14 发布

2021-03-14 实施

洛阳市一衡豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市一衡豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：衡燕晓、张百胜。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经粉碎、包装加工而成的非即食大豆粕粉（豆制品）；或以食用大豆粕为原料，经粉碎、加水和粉、挤压成型、包装而成的非即食人造肉（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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
	人造肉	豆粉	
性 状	长条状、片状	粉状	从样品中取出100g，将本品倒入或放入洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然的以温水开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
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 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。

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	
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
----------------	---	---	-----	------	----------------

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经粉碎、包装加工而成的非即食大豆粕粉（豆制品）；或以食用大豆粕为原料，经粉碎、加水和粉、挤压成型、包装而成的非即食人造肉（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》的规定，参照 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。

洛阳市一衡豆制品有限公司

H N

Q B