



413402S-2022



泌阳县众欣加工厂企业标准

Q/BZX 0002S-2022

豆皮（人造肉）

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

泌阳县众欣加工厂 发布

前 言

本标准由泌阳县众欣加工厂提出并起草。

本标准起草人：马国防。

H N
Q B

豆皮（人造肉）

1 范围

本标准规定了豆皮（人造肉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（黄豆）为原料，经挤压出油、磨粉、添加生活饮用水，添加或不添加食用盐，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的非即食豆皮（人造肉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有该产品应有的性状，厚薄均匀一致	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	香气纯正，具有豆油皮特有的豆香气味和滋味，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	≤ 22.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅限添加食用盐的产品）	≤ 3.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 13.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分。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（黄豆）为原料，经挤压出油、磨粉、添加生活饮用水，添加或不添加食用盐，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的非即食豆皮（人造肉）。

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，制定本企业标准，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。

泌阳县众欣加工厂

H N
Q B