



411986S-2022



河南省正农商贸有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2022

人造肉（非发酵性豆制品）

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

河南省正农商贸有限公司 发布

前 言

本标准由河南省正农商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：李阳光。

H N

Q B

人造肉（非发酵性豆制品）

1 范围

本标准规定了人造肉（非发酵性豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉为主要原料，加食用盐、水、碳酸钠（或不加）搅拌、挤压成型，经晾干、切碎或不切碎、包装加工而成的非即食人造肉（非发酵性豆制品）。

2 分类

根据原料的不同，分为以下不同产品：

2.1 豆腐皮

豆腐皮是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水、碳酸钠搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.2 素牛排

素牛排是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.3 豆丝

豆丝是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.4 素鸡翅

素鸡翅是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.5 豆花

豆花是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、切碎、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.6 腐皮花

腐皮花是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水、碳酸钠搅拌、挤压成型，经晾干、切碎、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.7 素花翅

素花翅是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.8 豆鱼

豆鱼是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

2.9 豆绳

豆绳是以大豆粉为主要原料，加食用盐、水搅拌、挤压成型，经晾干、包装加工而成的人造肉（非发酵性豆制品）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
 3.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
 3.1.4 生产用水应符合 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
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，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	

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, %	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。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粉为主要原料，加食用盐、水、碳酸钠（或不加）搅拌、挤压成型，经晾干、切碎或不切碎、包装加工而成的非即食人造肉（非发酵性豆制品）。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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订了本企业标准，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。

河南省正农商贸有限公司

H N

Q B