



413847S-2023



河南昊齐食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2023

素肉（豆制品）

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南昊齐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南昊齐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵俊涛、马柯、赵帅。

H N

Q B

素肉（豆制品）

1 范围

本标准规定了素肉（豆制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐，经混料、成型、截断、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食素肉（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 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 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	香气纯正，具有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	≤ 28.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅限添加食用盐的产品）	≤ 5.0	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：*铅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 生产加工过程的卫生要求

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：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原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐，经混料、成型、截断、烘干（或晾晒）、包装加工而成的非即食素肉（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》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

河南昊齐食品有限公司

H N

Q B