



410515S-2023



方城县福鑫食品加工厂企业标准

Q/FFS 0001S-2023

素肉（豆制品）

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

方城县福鑫食品加工厂 发布

前 言

本标准由方城县福鑫食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：王勇超。

H N
Q B

素肉（豆制品）

1 范围

本标准规定了素肉（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为原料，经清选、脱脂、粉碎，添加生活饮用水，辅以或不辅以花生蛋白粉、小麦蛋白粉、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型，添加食用盐搅拌、干燥或不干燥、包装而成的非即食素肉（豆制品）；或以大豆蛋白粉为原料，经粉碎，添加生活饮用水，辅以或不辅以花生蛋白粉、小麦蛋白粉、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型，添加食用盐搅拌、干燥或不干燥、包装而成的非即食素肉（豆制品）。

根据产品形状不同分为：素鸡翅（豆制品）、素牛排（豆制品）、素鸡肠（豆制品）、素羊肚丝（豆制品）、素豆鱼（豆制品）、素豆绳（豆制品）、人造肉（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 花生蛋白粉、小麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 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
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	

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，% ≤	28.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

*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
食用盐（以 NaCl 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.44
注：*该项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 规定。

2.5 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

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

本标准适用于以大豆为原料，经清选、脱脂、粉碎，添加生活饮用水，辅以或不辅以花生蛋白粉、小麦蛋白粉、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型，添加食用盐搅拌、干燥或不干燥、包装而成的非即食素肉（豆制品）；或以大豆蛋白粉为原料，经粉碎，添加生活饮用水，辅以或不辅以花生蛋白粉、小麦蛋白粉、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型，添加食用盐搅拌、干燥或不干燥、包装而成的非即食素肉（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》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。

方城县福鑫食品加工厂