



412776S-2024



许昌市建安区胖源面筋加工坊企业标准

Q/XPY 0001S-2024

# 素肉（豆制品）

2024-11-07 发布

2024-11-07 实施

许昌市建安区胖源面筋加工坊 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区胖源面筋加工坊提出并起草。

本标准起草人：胡朝飞。

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粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加小麦蛋白粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、截断、打结或不打结、冷却、晾干、包装而成的非即食素肉（豆制品）。

根据产品形状不同分为：牛排丝（豆制品）、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）、豆结（豆制品）、豆扣（豆制品）、老豆皮（豆制品）、豆筋（豆制品）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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。
- 2.1.4 小麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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
色 泽	具有本品应有的色泽	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
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
蛋白质, g/100g	≥ 14.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0 (仅适用于添加食用盐的产品检测)	GB 5009.44
注: 带*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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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。

## 编制说明

本标准适用于以大豆粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加小麦蛋白粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、截断、打结或不打结、冷却、晾干、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区胖源面筋加工坊

H N

Q B