



413584S-2025



河南萌小料食品有限公司企业标准

Q/HMXL 0001S-2025

膨化豆制品

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

河南萌小料食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南萌小料食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学凤。

H N
Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕粉、脱脂大豆粉、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，辅以小麦粉、食糖、大豆膳食纤维粉、碳酸氢钠、食用淀粉、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂中的一种或几种，经加生活饮用水调配混合、挤压膨化成型，经食用植物油油炸或不油炸，再添加食糖、淀粉糖、芝麻、香辛料、食品用香精、食用植物油、酿造酱油、鸡粉调味料、木糖醇、辣椒油树脂、辣椒油、花椒油、麻椒油、复合调味料（调味粉、调味酱、调味汁中的一种或几种）、三氯蔗糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、牛肉粉调味料中的一种或几种进行调味，再添加或不添加辣椒红、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配混合、包装等工艺加工而成的即食膨化豆制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕粉、脱脂大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.25 辣椒油、花椒油、麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.35 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	软固态，具有本品应有的形状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，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
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.27	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.298
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅限于使用该添加剂的产品；b 指标不适用于添加乳酸的产品。			
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕粉、脱脂大豆粉、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，辅以小麦粉、食糖、大豆膳食纤维粉、碳酸氢钠、食用淀粉、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂中的一种或几种，经加生活饮用水调配混合、挤压膨化成型，经食用植物油油炸或不油炸，再添加食糖、淀粉糖、芝麻、香辛料、食品用香精、食用植物油、酿造酱油、鸡粉调味料、木糖醇、辣椒油树脂、辣椒油、花椒油、麻椒油、复合调味料（调味粉、调味酱、调味汁中的一种或几种）、三氯蔗糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、牛肉粉调味料中的一种或几种进行调味，再添加或不添加辣椒红、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配混合、包装等工艺加工而成的即食膨化豆制品。

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，参考 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品按 GB 2760 中产品分类为：新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等），
04.04.01.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南萌小料食品有限公司

QB