



413730S-2025



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0008S-2025

风味豆制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

新乡市万丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市万丰食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟 尚新菊。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以膨化豆制品【大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品（大豆素肉）】、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮中的一种为主要原料，加入食用植物油、经油炸或不油炸，卤制【生活饮用水，加入香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、党参、西洋参、调味料酒、白酒、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、食用盐中的多种】或不卤制，辅以蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用调味油、辣椒油、食用盐、食糖、淀粉糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、食用葡萄糖、蜂蜜、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白酒、黄酒、食醋、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、豆豉、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、复合调味料、麦芽糖中的几种，辅以或不辅以魔芋素毛肚、肉松、海苔、虾米、海带、可食用动物性水产制品、卤蛋、熟肉制品、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、杏鲍菇、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片、泡椒、泡姜、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、乳酸、柠檬酸、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、海藻糖、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠（味精）、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、罗汉果甜苷、冰乙酸（冰醋酸）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的风味豆制品。

根据添加原料不同、工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 香辛料或料粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国 药典》一部的规定。

2.1.7 党参、西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定。

2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.9 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.11 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 淀粉糖、黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25 魔芋素毛肚应符合 T/LFSA 004 的规定。
- 2.1.26 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.27 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.28 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.29 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.30 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 卤蛋应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.32 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 杏鲍菇、香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 芦笋片应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.36 魔芋片应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.37 莲藕片应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.38 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.43 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 西瓜酱、麻酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.46 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.47 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.54 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.55 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.57 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.58 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.61 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.64 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.67 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.70 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.74 食品用香料应符合 GB 29938 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	均匀片状、条状，无并条粘连，弹性良好	
色 泽	青白色或乳白色，透明状，有光泽	取样品一份，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观

气 味	具有产品应有的气味、无异味	察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后、用温开水漱口，品尝其滋味。
滋 味	复水后柔软、爽滑、有韧性，口感无牙碜，具有本品应有的滋味	
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
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
丙酸钙 ^b (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅限油炸工艺的产品检验;

b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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

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

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, 外购调味料包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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价(适用于油炸产品)、过氧化值(适用于油炸产品)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以膨化豆制品【大豆组织蛋白制品、大豆拉丝蛋白制品（大豆素肉）】、豆腐干、豆腐结、豆腐皮、腐竹、腐皮中的一种为主要原料，加入食用植物油、经油炸或不油炸，卤制【生活饮用水，加入香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、党参、西洋参、调味料酒、白酒、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、食用盐中的多种】或不卤制，辅以蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用调味油、辣椒油、食用盐、食糖、淀粉糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、食用葡萄糖、蜂蜜、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白酒、黄酒、食醋、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、豆豉、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、复合调味料、麦芽糖中的几种，辅以或不辅以魔芋素毛肚、肉松、海苔、虾米、海带、可食用动物性水产制品、卤蛋、熟肉制品、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、杏鲍菇、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片、泡椒、泡姜、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、乳酸、柠檬酸、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、海藻糖、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠（味精）、酪蛋白酸钠、碳酸钙、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、D-抗坏血酸钠、罗汉果甜苷、冰乙酸（冰醋酸）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的风味豆制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

