



410483S-2025



许昌市凯信食品有限公司企业标准

Q/XKS 0001S-2025

豆制品

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

许昌市凯信食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市凯信食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李志伟。

本标准自发布实施日起替代Q/XKS 0001S-2024。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕粉、食用低温大豆粕粉、脱脂大豆粉、大豆分离蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、谷朊粉、花生蛋白粉、食用盐中的一种或几种，经配料、调粉、挤压膨化、成型，添加或不添加植物油（大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成的非即食豆制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆粕粉、食用低温大豆粕应符合 GB 14932 的规定。

2.1.2 脱脂大豆粉应符合 GB/T 22493 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白粉、花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 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	从样品中取出 100g，将本品倒入洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、
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、咸淡适口，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质 ^a	然后以温水开水漱口，品其滋味
注：a 如产品上有黑点为大豆纤维遇高温时所形成。		

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 ≤	13.0 (干制品)	GB 5009.3
	30.0 (湿制品)	
蛋白质 (以干基计), g/100g ≥	28.0 (干制品)	GB 5009.5
	20.0 (湿制品)	
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g ≤	25.0	GB 5009.44
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于油炸产品的检测。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 276、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

本标准适用于以食用大豆粕粉、食用低温大豆粕粉、脱脂大豆粉、大豆分离蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、谷朊粉、花生蛋白粉、食用盐中的一种或几种，经配料、调粉、挤压膨化、成型，添加或不添加植物油（大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成的非即食豆制品。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。

许昌市凯信食品有限公司

Q B