



410771S-2025



内黄县福谦源食品有限公司企业标准

Q/NFQY 0001S-2025

# 大豆组织蛋白制品

2025-03-12 发布

2025-03-12 实施

内黄县福谦源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由内黄县福谦源食品有限公司提出

本标准由郑州科技学院和内黄县福谦源食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：檀静、韩亚飞、赵丹、林向阳。

本标准替代 Q/NFY 0001S-2025（410608S-2025）。

H N

Q B

# 大豆组织蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、低温食用豆粕、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大豆蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、花生蛋白粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经调和、挤压膨化、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干、分切或不分切、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

根据产品性状及所用辅料的不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。

2.1.3 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.4 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.7 魔芋粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉应清洁、卫生，无污染。

2.1.8 花生蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.14 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.15 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.19 生活饮用水应符合 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	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有大豆组织蛋白应有的气、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	≤ 25	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 12	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

注：\*铅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

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。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蛋白粉、低温食用豆粕、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大豆蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、花生蛋白粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经调和、挤压膨化、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干、分切或不分切、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准涉及产品在GB 2760中的食品分类为04.04.01.05新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县福谦源食品有限公司