



410842S-2025



河南豪享乐食品有限公司企业标准

Q/HXL 0001S-2025

膨化豆制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南豪享乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪享乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程相山、刘会甫。

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。

本标准适用于以脱脂黄豆粉、食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、荞麦粉、青稞粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、小麦粉、酸枣仁粉、栀子粉、甘草粉、决明子粉、陈皮粉、乌梅粉、刀豆粉、枣粉、木瓜粉、白扁豆粉、百合粉、赤小豆粉、莲子粉、桃仁粉、桑葚粉、黑芝麻粉、荷叶粉、薏苡仁粉、鸡内金粉、蒲公英粉、金银花粉、葛根粉、茯苓粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、大豆膳食纤维粉、食品添加剂[柑橘黄、高粱红、红曲米、红曲红、甜菜红、天然胡萝卜素、磷脂、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、碳酸钙、山梨酸钾、山梨酸、甘油（又名丙三醇）、单、双甘油脂肪酸酯、丙酸钙、乳酸钠、木糖醇中的一种或几种]，加入生活饮用水，加入或不加入胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁、紫薯汁、黄瓜汁、南瓜汁、西瓜汁、哈密瓜汁、火龙果汁、苦瓜汁、紫苏汁、山药汁、魔芋汁、海带汁、紫菜汁、草莓汁、蓝莓汁、香蕉汁、枸杞汁、黄桃汁、黄秋葵汁、蒲公英汁、香菇汁、银耳汁、竹荪汁、椰子汁、苹果汁、梨汁、柠檬汁、菠萝汁、橙汁、榴莲汁中的一种或几种，经搅拌、挤压膨化后，经植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）油炸或不油炸，添加或不添加使用大豆油油炸的一种或多种辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、芝麻、酱油、食醋、味精、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖、调味油（辣椒油、花椒油、花椒油、藤椒油中的一种或几种）、食品添加剂（辣椒油树脂、三氯蔗糖、糖精钠、罗汉果甜苷、辣椒红、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、山梨酸、食品用香精中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、经杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。

根据原料和性状不同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、低温食用豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 脱脂黄豆粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辐照香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.17 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32 荞麦粉应符合 GB/T 35208 的规定。
- 2.1.33 青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.36 酸枣仁粉、栀子粉、甘草粉、决明子粉、陈皮粉、乌梅粉、刀豆粉、枣粉、木瓜粉、白扁豆粉、百合粉、赤小豆粉、莲子粉、桃仁粉、桑葚粉、黑芝麻粉、荷叶粉、薏苡仁粉、鸡内金粉、蒲公英粉、金银花粉、葛根粉、茯苓粉应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部的规定。

2.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.38 柑橘黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.39 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.41 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.42 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。

2.1.43 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.44 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.46 胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁、紫薯汁、黄瓜汁、南瓜汁、西瓜汁、哈密瓜汁、火龙果汁、苦瓜汁、紫苏汁、山药汁、魔芋汁、海带汁、紫菜汁、草莓汁、蓝莓汁、香蕉汁、枸杞汁、黄桃汁、秋葵汁、蒲公英汁、香菇汁、银耳汁、竹荪汁、椰子汁、苹果汁、梨汁、柠檬汁、菠萝汁、橙汁、榴莲汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.47 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.48 调味油（辣椒油、麻椒油、花椒油、藤椒油）应符合的规定。

2.1.49 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.51 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然的以温水开水漱口，品其滋味
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	

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	≤ 45.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 (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	≤ 0.25	GB 5009.12
山梨酸、山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。
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

a 样品的采集及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以脱脂黄豆粉、食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、荞麦粉、青稞粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、小麦粉、酸枣仁粉、栀子粉、甘草粉、决明子粉、陈皮粉、乌梅粉、刀豆粉、枣粉、木瓜粉、白扁豆粉、百合粉、赤小豆粉、莲子粉、桃仁粉、桑葚粉、黑芝麻粉、荷叶粉、薏苡仁粉、鸡内金粉、蒲公英粉、金银花粉、葛根粉、茯苓粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、大豆膳食纤维粉、食品添加剂[柑橘黄、高粱红、红曲米、红曲红、甜菜红、天然胡萝卜素、磷脂、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、碳酸钙、山梨酸钾、山梨酸、甘油（又名丙三醇）、单、双甘油脂肪酸酯、丙酸钙、乳酸钠、木糖醇中的一种或几种]，加入生活饮用水，加入或不加入胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、菠菜汁、紫薯汁、黄瓜汁、南瓜汁、西瓜汁、哈密瓜汁、火龙果汁、苦瓜汁、紫苏汁、山药汁、魔芋汁、海带汁、紫菜汁、草莓汁、蓝莓汁、香蕉汁、枸杞汁、黄桃汁、黄秋葵汁、蒲公英汁、香菇汁、银耳汁、竹荪汁、椰子汁、苹果汁、梨汁、柠檬汁、菠萝汁、橙汁、榴莲汁中的一种或几种，经搅拌、挤压膨化后，经植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）油炸或不油炸，添加或不添加使用大豆油油炸的一种或多种辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、芝麻、酱油、食醋、味精、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖、调味油（辣椒油、麻椒油、花椒油、藤椒油中的一种或几种）、食品添加剂（辣椒油树脂、三氯蔗糖、糖精钠、罗汉果甜苷、辣椒红、乙基麦芽酚、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、山梨酸、食品用香精中的一种或几种）中的几种，经调味或不调味、经杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。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。

本产品在本标准中的类别为：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。

河南豪享乐食品有限公司