



410866S-2025



河南其乐食品有限公司企业标准

Q/HQL 0001S-2025

风味大豆蛋白制品

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

河南其乐食品有限公司 发布

前言

本标准由河南其乐食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：郭新海。

H N

Q B

风味大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了风味大豆蛋白制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以膨化豆制品(以食用大豆粕、生活饮用水为原料，辅以或不辅以大豆分离蛋白、谷朊粉中的一种或几种，经调粉、膨化成型)、大豆蛋白制品(大豆素肉)中的一种为主要原料，经食用植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种)油炸或不油炸，卤制(生活饮用水，添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制，粉碎或不粉碎，再添加食用植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种)、辣椒油、食用盐、白砂糖、魔芋粉、小麦纤维、食用玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、食用玉米变性淀粉、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种)、蔬菜或蔬菜粉(芹菜或芹菜粉、胡萝卜或胡萝卜粉、青花菜或青花菜粉、桑叶粉、菠菜或菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、结球甘蓝或结球甘蓝粉中的一种或几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾中的几种，辅以或不辅以卤鹌鹑蛋(以鹌鹑蛋为原料，辅以香辛料、生活饮用水、辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种进行卤制)、猪肉香肠(外购)、卤鸡肉(外购)、卤鸭肉(外购)、卤牛肉(外购)、卤海带(外购)、卤鸡蛋、卤鸭蛋、卤鹅蛋、果蔬浓缩汁(浆)/粉/果肉粒或其新鲜品【哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、榴莲、菠萝、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、橙、芒果、桃、桔子中的一种或几种】、植物或植物提取物【南瓜、番茄、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花(玫瑰茄)、鱼腥草(折耳根)、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷中的一种或几种】、茶粉或茶浓缩液(绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种)、咖啡粉、食用菌或粉(香菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、黑木耳中的一种或几种)、畜禽肉(猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、花生仁、甜玉米粒、公干鱼干、干豆角、马铃薯、板栗、芦笋、竹笋、魔芋片、莲藕片中的一种或几种，经混合、成型或不成型、灌入肠衣(胶原蛋白肠衣、猪肠衣中的一种)或包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。

根据产品口味不同可将产品分为不同品种：香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、五香味大豆蛋白制品、原味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、奥尔良味大豆蛋白制品、黑胡椒味大豆蛋白制品、甜辣味大豆蛋白制品、牛肉味大豆蛋白制品、鹌鹑蛋风味大豆蛋白制品、鸡肉风味大豆蛋白制品、鸭肉风味大豆蛋白制品、菌菇风味大豆蛋白制品、咖啡味大豆蛋白制品、蔬菜风味大豆蛋白制品、水果风味大豆蛋白制品、茶味大豆蛋白制品、花草味大豆蛋白制品、蔬菜风味大豆蛋白制品、玉米味大豆蛋白制品、海带风味大豆蛋白制品、香肠风味大豆蛋白制品、鱼肉风味大豆蛋白制品、猪肉风味大豆蛋白制品、虾肉风味大豆蛋白制品、蟹肉风味大豆蛋白制品、板栗风味大豆蛋白制品、魔芋风味大豆蛋白制品、复合风味大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白制品(大豆素肉)应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水(生产用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 食用植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芹菜、胡萝卜、青花菜、菠菜、结球甘蓝应新鲜、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 甜玉米粒应符合 GB/T 22369 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 卤鹌鹑蛋、卤鸡蛋、卤鸭蛋、卤鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 猪肉香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.27 卤鸡肉、卤鸭肉、卤牛肉应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.28 卤海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.29 果蔬浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.31 果蔬果肉粒、果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 植物提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 南瓜、番茄应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、怀菊花、鱼腥草（折耳根）、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.36 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.37 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.38 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.39 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.40 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.41 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.42 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.43 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 公干鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.45 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.46 干豆角、马铃薯、板栗、竹笋应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.47 魔芋片应符合 DBS61/ 0020 的规定。
- 2.1.48 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.49 鱼肉、虾肉、鱿鱼、蟹肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.50 莲藕片应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.51 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.52 猪肠衣应符合 GB/T 7740 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	固体、块状、片状、条状、柱状、球状或丝状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味
----	-----------	----

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	≤ 80.0	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 (适用于油炸工艺且不含酸性原料的产品)	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于油炸工艺产品)	GB 5009. 227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009. 12
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
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17

注: *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的产品。

b 指标仅适用于添加公干鱼干、鱼肉、虾肉、鱿鱼、蟹肉的产品。

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	
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	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

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; 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、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以膨化豆制品(以食用大豆粕、生活饮用水为原料,辅以或不辅以大豆分离蛋白、谷朊粉中的一种或几种,经调粉、膨化成型)、大豆蛋白制品(大豆素肉)中的一种为主要原料,经食用植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种)油炸或不油炸,卤制(生活饮用水,添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制,粉碎或不粉碎,再添加食用植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种)、辣椒油、食用盐、白砂糖、魔芋粉、小麦纤维、食用玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、食用玉米变性淀粉、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种)、蔬菜或蔬菜粉(芹菜或芹菜粉、胡萝卜或胡萝卜粉、青花菜或青花菜粉、桑叶粉、菠菜或菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、结球甘蓝或结球甘蓝粉中的一种或几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾中的几种,辅以或不辅以卤鹌鹑蛋(以鹌鹑蛋为原料,辅以香辛料、生活饮用水、辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种进行卤制)、猪肉香肠(外购)、卤鸡肉(外购)、卤鸭肉(外购)、卤牛肉(外购)、卤海带(外购)、卤鸡蛋、卤鸭蛋、卤鹅蛋、果蔬浓缩汁(浆)/粉/果肉粒或其新鲜品【哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、榴莲、菠萝、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、橙、芒果、桃、桔子中的一种或几种】、植物或植物提取物【南瓜、番茄、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花(玫瑰茄)、鱼腥草(折耳根)、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷中的一种或几种】、茶粉或茶浓缩液(绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种)、咖啡粉、食用菌或粉(香菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、黑木耳中的一种或几种)、畜禽肉(猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、花生仁、甜玉米粒、公干鱼干、干豆角、马铃薯、板栗、芦笋、竹笋、魔芋片、莲藕片中的一种或几种,经混合、成型或不成型、灌入肠衣(胶原蛋白肠衣、猪肠衣中的一种)或包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。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,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。