



410725S-2025



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2025

# 调味膨化植物蛋白粒、片（植 物基人造肉粒、片）

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张世齐、邓飞、陈怡静、张小娟、孟文博、郑燕飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2021，备案号：410402S-2021。

H N

Q B

# 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

## 1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆蛋白中一种或几种为主要原料,添加或不添加谷朊粉、花生蛋白、豌豆蛋白、山梨糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精(含L-半胱氨酸盐酸盐)、小麦淀粉、玉米淀粉、香辛料【花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮(粉)】、酿造酱油(含焦糖色)、红曲红、高粱红经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、山梨糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、红曲红、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精(含L-半胱氨酸盐酸盐)、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料【花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮(粉)】、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、生活饮用水】、复合调味粉【桂皮(粉)、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红】中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 香辛料 (花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、桂粉) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油 (含焦糖色) 应符合 GB 18186 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.29 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.33 食品用香精 (牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 复合调味汁 (酿造酱油 (含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠 (味精)、食用盐、饮用水) 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 复合调味粉 (桂粉、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红) 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 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	颗粒状或片状	从样品中取出50g, 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, 品其滋味
色泽	酱红色或黄色	
气味	具有该产品应有的气味	
滋味	咀嚼有肉质纤维感	
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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*该项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 第二法

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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆蛋白中一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、花生蛋白、豌豆蛋白、山梨糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精（含 L-半胱氨酸盐酸盐）、小麦淀粉、玉米淀粉、香辛料【花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮（粉）】、酿造酱油（含焦糖色）、红曲红、高粱红经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、山梨糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、红曲红、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精（含 L-半胱氨酸盐酸盐）、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料【花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮（粉）】、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、生活饮用水】、复合调味粉（桂粉、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。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 SB/T 10453《膨化豆制品》、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。

本产品属性为 GB 2760 中的 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。

河南品正食品科技有限公司