



410739S-2025



河南文皓食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2025

膨化豆制品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南文皓食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南文皓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：方涛。

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。

本标准适用于以食用大豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、大豆膳食纤维粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、谷朊粉、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖、酱油、味精、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、食品用香精中的几种，经搅拌，挤压膨化后，经植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）油炸或不油炸，添加或不添加生活饮用水、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、大豆油、菜籽油、山梨酸、芝麻、味精、白砂糖、郫县豆瓣、白酒、柠檬酸、改性大豆磷脂、磷脂、海藻糖、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的几种）、白芷、辣椒红油、甜菜红、高粱红、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、酵母抽提物、碳酸钙、三氯蔗糖、糖精钠、甘油（又名丙三醇）、食品用香精、大蒜油、生姜油、花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚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 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉应符合 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 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 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.26 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.27 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.30 辣椒红油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.37 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.38 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.43 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，将本品倒入一 洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼
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	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
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
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

本标准适用于以食用大豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、大豆膳食纤维粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、谷朊粉、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖、酱油、味精、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、食品用香精中的几种，经搅拌，挤压膨化后，经植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）油炸或不油炸，添加或不添加生活饮用水、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、大豆油、菜籽油、山梨酸、芝麻、味精、白砂糖、郟县豆瓣、白酒、柠檬酸、改性大豆磷脂、磷脂、海藻糖、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的几种）、白芷、辣椒红油、甜菜红、高粱红、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、酵母抽提物、碳酸钙、三氯蔗糖、糖精钠、甘油（又名丙三醇）、食品用香精、大蒜油、生姜油、花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚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GB 2760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。