411305S-2025

河南兴多兴食品有限公司企业标准

Q/XDX 0002S-2025

风味大豆蛋白制品（豆制品）

2025-04-29 发布　　2025-04-29 实施

河南兴多兴食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南兴多兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏严。

H N
Q B

风味大豆蛋白制品（豆制品）

1 范围

本标准规定了风味大豆蛋白制品（豆制品）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制品或膨化大豆蛋白制品为原料，添加或不添加鹌鹑蛋、花生、板栗、鸡肉、猪肉、牛肉中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、饮用水、香辛料或香辛料粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种】、味精、泡椒、食用盐、芝麻、液体类香精（肉味香精、芝麻油香精、麻辣香精、黑鸭风味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、粉末类香精（牛肉粉、鸡肉粉、黑鸭风味粉、猪骨粉中的一种或几种）、膏状类香精（牛肉风味类膏、鸡肉风味类膏、泡椒风味类膏、黑鸭风味类膏中的一种或几种）、山梨酸钾、丙酸钙、辣椒红、乙基麦芽酚、5′-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、糖精钠、甜菊糖苷、葡萄糖浆、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经浸泡、脱水、油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种）、卤制（需脱水）或不卤制、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食风味大豆蛋白制品（豆制品）。

根据所用原料的不同可分为：香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、黑椒味大豆蛋白制品、泡椒味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、牛肉味大豆蛋白制品、鸡汁味大豆蛋白制品、黑鸭味大豆蛋白制品、咖喱味大豆蛋白制品、火锅味大豆蛋白制品、椒麻味大豆蛋白制品、五香味大豆蛋白制品、奥尔良味大豆蛋白制品、风味大豆蛋白制品、鹌鹑蛋大豆蛋白制品、花生大豆蛋白制品、板栗大豆蛋白制品、鸡肉大豆蛋白制品、猪肉大豆蛋白制品、牛肉大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白制品、膨化大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

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

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 液体类香精、粉末类香精、膏状类香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.23 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.26 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.27 花生应符合 GB 1532 的规定。

2.1.28 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

2.1.29 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.30 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.31 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 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	具有产品应有的性状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂　质	无肉眼可见外来杂质	并检查有无外来杂质

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	≤	55	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.2	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
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
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
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
丙酸钙[a]（以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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检验。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	10^2	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
注：[a]样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.23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。

2.7 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，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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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制品或膨化大豆蛋白制品为原料，添加或不添加鹌鹑蛋、花生、板栗、鸡肉、猪肉、牛肉中的一种或几种，添加食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、饮用水、香辛料或香辛料粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种】、味精、泡椒、食用盐、芝麻、液体类香精（肉味香精、芝麻油香精、麻辣香精、黑鸭风味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、粉末类香精（牛肉粉、鸡肉粉、黑鸭风味粉、猪骨粉中的一种或几种）、膏状类香精（牛肉风味类膏、鸡肉风味类膏、泡椒风味类膏、黑鸭风味类膏中的一种或几种）、山梨酸钾、丙酸钙、辣椒红、乙基麦芽酚、5′-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、糖精钠、甜菊糖苷、葡萄糖浆、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经浸泡、脱水、油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种）、卤制（需脱水）或不卤制、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食风味大豆蛋白制品（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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南兴多兴食品有限公司