



411579S-2025



内黄县亿豪食品有限公司企业标准

Q/NYS 0001S-2025

风味大豆蛋白制品

2025-05-22 发布

2025-05-22 实施

内黄县亿豪食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县亿豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵现朋。

本标准替代 Q/NYS 0001S-2020。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风味大豆蛋白制品，根据原辅料和工艺不同可分为：风味大豆蛋白制品、大豆蛋白制品菜肴。

风味大豆蛋白制品：以大豆蛋白制品（大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白素肉）中的一种为原料，辅以鸡肉、禽蛋（鸡蛋、鹌鹑蛋）（经预处理、煮制、去壳）中的一种或几种，加入大豆油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料[花椒、八角、小茴香、孜然、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、卤制、调味[辣椒粉、孜然粉、食用香精中的一种或几种]、内包装、灭菌、包装加工而成；

大豆蛋白制品菜肴：以上述配料，经调配、卤制、再加入鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉、禽蛋（鸡蛋、鹌鹑蛋）（经预处理、煮制、去壳）、咸鸭蛋（经预处理、去壳）、豆腐、香菇（经预处理、煮制）、杏鲍菇（经预处理、煮制）、竹笋（经预处理、分切）、酸笋、酸豆、海带（经预处理、分切）、速冻肉丸（经预处理、煮制）中的一种或几种，拌入食用大豆油、香辛料[花椒、八角、小茴香、孜然、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、食用盐、白砂糖、姜、芝麻、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡肉膏、海鲜粉调味料、鸡油、辣椒油、固态复合调味料、酵母抽提物、抗坏血酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、食品用香精中的一种或多种，经调味、内包装、杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 禽蛋、咸鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.9辣椒粉、孜然粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.115'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15姜、竹笋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16酸笋、酸豆应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18速冻肉丸应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.19芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22固态复合调味料、鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.24鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.26酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31木糖醇应符合 GB 1886.234 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
容 器	包装容器密封完好，无泄露，无胀袋（罐）	检查容器包装，取样品适量，将样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
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	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于风味大豆蛋白制品，根据原辅料和工艺不同可分为：风味大豆蛋白制品、大豆蛋白制品菜肴。

风味大豆蛋白制品：以大豆蛋白制品（大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白素肉）中的一种为原料，辅以鸡肉、禽蛋（鸡蛋、鹌鹑蛋）（经预处理、煮制、去壳）中的一种或几种，加入大豆油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料[花椒、八角、小茴香、孜然、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、卤制、调味[辣椒粉、孜然粉、食用香精中的一种或几种]、内包装、灭菌、包装加工而成；

大豆蛋白制品菜肴：以上述配料，经调配、卤制、再加入鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉、禽蛋（鸡蛋、鹌鹑蛋）（经预处理、煮制、去壳）、咸鸭蛋（经预处理、去壳）、豆腐、香菇（经预处理、煮制）、杏鲍菇（经预处理、煮制）、竹笋（经预处理、分切）、酸笋、酸豆、海带（经预处理、分切）、速冻肉丸（经预处理、煮制）中的一种或几种，拌入食用大豆油、香辛料[花椒、八角、小茴香、孜然、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、食用盐、白砂糖、姜、芝麻、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡肉膏、海鲜粉调味料、鸡油、辣椒油、固态复合调味料、酵母抽提物、抗坏血酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、食品用香精中的一种或多种，经调味、内包装、杀菌、包装加工而成。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县亿豪食品有限公司