



411590 S-2025



内黄县福谦源食品有限公司企业标准

Q/NFQY 0001S-2025

大豆组织蛋白制品

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

内黄县福谦源食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县福谦源食品有限公司提出

本标准由郑州科技学院和内黄县福谦源食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：檀静、韩亚飞、赵丹、林向阳。

本标准替代 Q/NFQY 0001S-2025（410608S-2025）。

H N
Q B

大豆组织蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂豆粉、低温食用豆粕、食用豆粕中的一种或几种为主要原料，经挤压膨化，添加或不添加大豆蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、花生蛋白粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经调和、挤压膨化、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干、分切或不分切、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

根据产品性状及所用辅料的不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.2脱脂豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3食用豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定

2.1.4低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.5大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.8魔芋粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉应清洁、卫生，无污染。

2.1.9花生蛋白粉应符合 GB/T 22493的规定。

2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.13碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.14红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.15柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。

2.1.16高粱红应符合GB 1886.32的规定。

2.1.17天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。

2.1.18食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.19食用酒精应符合GB 31640的规定。

2.1.20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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有大豆组织蛋白应有的气、滋味，无异味	
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 ≤	25	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	12	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.29	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。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粉、脱脂豆粉、低温食用豆粕、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，经挤压膨化，添加或不添加大豆蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、花生蛋白粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经调和、挤压膨化、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干、分切或不分切、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

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，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

本标准涉及产品在GB 2760中的食品分类为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。

内黄县福谦源食品有限公司