



412160S-2025



新 乡 市 学 峰 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q / X X F 0 0 0 3 S - 2 0 2 5

即 食 大 豆 蛋 白 制 品

2 0 2 5 - 0 7 - 1 5 发 布

2 0 2 5 - 0 7 - 1 5 实 施

新 乡 市 学 峰 食 品 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准由新乡市学峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋学峰。

H N
Q B

即食大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了即食大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购大豆蛋白制品【大豆分离蛋白、食用豆粕、谷朊粉、小麦粉、大豆浓缩蛋白】为主要原料，经热水浸泡、控水或不控水、大豆油油炸，辅以或不辅以香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、牛肉、猪肉、鸡肉、花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子、泡椒、剁椒、小米椒、笋、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、洋葱粉、蒜粉中的几种）、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味酱（主要原料：生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、香辛料、白芝麻、大蒜、洋葱、辣椒、酿造酱油、食醋、料酒中的几种；辅料：麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种）、辣椒油、花椒油、食用盐、食品用香精、芝麻、黑芝麻、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、玉米、酵母抽提物、白砂糖、味精、辣椒油树脂、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种，再经混合调味、内包装、高温杀菌（熟制）、包装等工艺加工而成的即食大豆蛋白制品。

根据辅料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 泡椒、剁椒、小米椒、笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 带鱼、小黄鱼、蟹肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.309 的规定。

2.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	大豆蛋白制品为软固态；外购调味包应具有其原有性状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,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
蛋白质 ^a (以干基计), g/100g	≥ 8	GB 5009.9
酸价 ^b (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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
注 2: a 指标仅适用于大豆蛋白制品; b 指标不适用于使用柠檬酸的产品。

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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 执行。					

2.5 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购大豆蛋白制品【大豆分离蛋白、食用豆粕、谷朊粉、小麦粉、大豆浓缩蛋白】为主要原料，经热水浸泡、控水或不控水、大豆油油炸，辅以或不辅以香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、牛肉、猪肉、鸡肉、花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子、泡椒、剁椒、小米椒、笋、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、洋葱粉、蒜粉中的几种）、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味酱（主要原料：生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、香辛料、白芝麻、大蒜、洋葱、辣椒、酿造酱油、食醋、料酒中的几种；辅料：麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种）、辣椒油、花椒油、食用盐、食品用香精、芝麻、黑芝麻、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、玉米、酵母抽提物、白砂糖、味精、辣椒油树脂、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种，再经混合调味、内包装、高温杀菌（熟制）、包装等工艺加工而成的即食大豆蛋白制品。

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，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。

新乡市学峰食品有限公司

QB