



412304S-2025



商丘市徐小余食品有限公司企业标准

Q/SXXY 0002S-2025

膨化豆制品

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

商丘市徐小余食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市徐小余食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐松亚。

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、低温食用豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经原料预处理、混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食膨化豆制品。

根据所用原辅料及工艺的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 紫薯粉、绿豆粉、山药粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.10 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 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	具有本品应有的形状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然

色 泽	具有本品应有的色泽	光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) ^a , g/100g	≤ 15	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
脲酶定性	阴性	GB 5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测。		

2.4 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。

2.5 生产过程中的卫生要求

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

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经原料预处理、混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食膨化豆制品。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依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市徐小余食品有限公司