



412285S-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 - 2 9 发 布

2 0 2 5 - 0 7 - 2 9 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/XXF 0003S-2025（备案号：412160S-2025）。

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 | 具有本品应具有色泽 | |
| 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(以干基计), g/100g | ≥ 8 | GB 5009.5 |
| 酸价 ^a (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