



412066S-2025



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0009S-2025

素肉（大豆蛋白制品）罐头

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴磊、冯森。

本标准自发布之日起代替Q/STB 0009S-2025。

H N
Q B

素肉（大豆蛋白制品）罐头

1 范围

本标准规定了素肉（大豆蛋白制品）罐头的术语和定义、分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白制品为主要原料，添加或不添加豌豆组织蛋白，经浸泡（或不浸泡）、脱水（或不脱水）、斩拌或搅拌或滚揉等工艺后选择性加入水、植物油（大豆油）、谷朊粉、豌豆组织蛋白、花生蛋白、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、大豆分离蛋白、魔芋精粉、黑胡椒、大豆蛋白粉、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（胡椒粉、肉豆蔻粉）、复合调味料（含食用香精）、卡拉胶、可得然胶、海藻酸钠、食用香精、高粱红、红曲红中的一种或多种，进行调配，经绞制、斩拌（搅拌）、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的素肉（大豆蛋白制品）罐头。

根据辅料不同可分为：素火腿午餐罐头、素牛肉罐头、素鱼肉罐头、素鸡肉罐头、素肉碎罐头等

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

2.1 素火腿午餐罐头：以大豆组织蛋白为主要原料而制成的午餐罐头称为素火腿午餐罐头，根据辅料添加不同分为原味、清淡味、黑胡椒味等。

2.2 素牛肉罐头：以大豆组织蛋白为主要原料，添加牛肉风味辅料而制成的罐头称为素牛肉罐头。

2.3 素鱼肉午餐罐头：以大豆组织蛋白为主要原料，添加鱼肉风味辅料而制成的罐头称为素鱼肉罐头。

2.4 素鸡肉罐头：以大豆组织蛋白为主要原料，添加鸡肉风味辅料而制成的罐头称为素鸡肉罐头。

2.5 素肉碎罐头：以大豆组织蛋白为主要原料，添加仿肉碎末及肉味风味辅料而制成的罐头称为素肉罐头。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.2 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。

3.1.3 豌豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

3.1.5 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

3.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.7 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.9 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

3.1.10 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。

3.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 3.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.17 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.21 大豆蛋白制品应符合 Q/NSL 0008S（附录 A）的规定。
- 3.1.22 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

3.2 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		密封完好，无泄漏，无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出 1 罐，检查容器，将内容物放到干净的容器内，自然光下用肉眼观察色泽及组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
内 容 物	组织结构	具有产品应有的组织结构	
	色 泽	具有产品应有的色泽	
	滋 味	咸淡适中，无异味；具有产品应有的气味	
	气 味		
	析出物	允许少量胶冻析出	
杂 质	无外来杂质		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分，%	≤	75	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	2.5	GB 5009.44
淀粉含量，%	≤	15	GB 5009.9
脂肪含量，%	≤	18	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥	3	GB 5009.5

Q/STB 0009S-2025		
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150.0
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 净含量及允许缺量

净含量及允许缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留应限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

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



备案号：33020110S-2023

有效期至：2026.05.15

Q/NSL

宁波市素莲食品有限公司企业标准

Q/NSL0008S-2023

大豆组织蛋白制品

2023-04-23 发布

2023-05-12 实施

宁波市素莲食品有限公司发布

前 言

我公司生产的大豆组织蛋白制品是以大豆组织蛋白为原料，经浸泡（或不浸泡）、脱水（或不脱水）、斩拌（或搅拌）、浓缩、调味后选择性添加小麦蛋白、豌豆蛋白、花生蛋白、磷酸酯双淀粉、植物油、卡拉胶、魔芋精粉、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、酵母抽提物、香茅、松仁、玉米、笋丁、马蹄莲丁、水果丁、香辛料、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、酸造酱油、红曲红、高粱红、食用香精香料等辅料，再经成型（或不成型）、蒸煮（或不蒸煮）、烤制（或不烤制）、冷冻（或不冷冻）、包装封口、高温杀菌（或不杀菌）等工艺制成的大豆组织蛋白制品。为了确保本产品的质量安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，以作为组织生产和产品质量控制的依据。

本标准在编写格式上按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编写。

本标准技术指标主要参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并根据产品特性，制定本产品标准。

本标准由宁波市蒙蓬食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁波市蒙蓬食品有限公司。

本标准主要起草人：张信良、周国伟。

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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大豆组织蛋白为原料，经浸泡（或不浸泡）、脱水（或不脱水）、斩拌（或搅拌）、浓缩、调味后选择性添加小麦蛋白、豌豆蛋白、花生蛋白、磷酸酯双淀粉、植物油、卡拉胶、魔芋精粉、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、酵母抽提物、香菇、松仁、玉米、笋丁、马蹄丁、水果丁、香辛料、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、酿造酱油、红曲红、高粱红、食用香精香料等辅料，再经成型（或不成型）、蒸煮（或不蒸煮）、烤制（或不烤制）、冷冻（或不冷冻）、包装封口、高温杀菌（或不杀菌）等工艺制成的大豆组织蛋白制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 318 白砂糖
- GB 1353 玉米
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 1886.256 食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

Q/NSL0008S-2023

GB/T 17030 食品安全国家标准 聚乙烯(PE)片状肠衣膜

GB/T 18104 魔芋精粉

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28304 食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号(2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆组织蛋白：应符合 Q/NSL0009S 的规定。
- 3.1.2 小麦蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.3 豌豆组织蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 花生蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.8 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.9 可得然胶：应符合 GB 28304 的规定。
- 3.1.10 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.11 甲基纤维素：应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.12 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.13 香茅：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.14 松仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.16 笋丁、马蹄笋丁、水果丁：应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.17 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.18 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.19 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.20 白砂糖：应符合 GB/T 318 的规定。
- 3.1.21 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.22 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
外观	包装均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，密封良好

Q/NSL0008S-2023

色泽	具有产品固有的色泽
滋味与气味	咸淡适中，具有其固有的滋味与气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
水分/(%)	≤	75
食盐(以NaCl计)/(%)	≤	15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 即食豆制品的规定。

3.4.2 采用罐头食品加工工艺的大豆组织蛋白制品，应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.4.3 采用非罐头食品加工工艺的大豆组织蛋白制品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁴

*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令(2005)年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 外观

在自然光线条件下直接观察其外观。

5.1.2 色泽

剥除包装后将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下以目测方法检验。

5.1.3 滋味与气味

剥除包装后将内容物置于洁净的白瓷盘中，以口尝、鼻嗅方法检验。

5.1.4 杂质

剥除包装后将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下以目测方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法检验

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法检验。

5.3.3 致病菌限量

按 GB 29921 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、大肠菌群（或商业无菌）。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 长期停产恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一班次、同批原料生产的同一品种，为一个检验批。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取 9 个最小包装，总量不少于 300 克；样品分为 3 份，其中 1 份用于感官、理化指标指标检验，1 份用于微生物指标检验，1 份作为留样。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批次产品为合格品。

6.5.2 检验结果中（除微生物指标外）若有一项或一项以上项目不合格的，可加倍抽样复验，复验仍有一项或一项以上不合格的，判该批产品不合格。若微生物指标不合格，则不复检，直接判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装用塑料肠衣应清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 4806.7 或 GB/T 17030 的要求，内包装用塑料包装袋应清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 4806.7 的要求，内包装用金属罐应清洁、无

Q/NSL0008S-2023

异味、无霉无害，且符合 GB/T 14251 的要求；外包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱包装。

7.3 运输

产品外包装及运输工具应保持清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风良好的场所常温贮存或贮存在-18℃以下的冷库中，且不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品同处贮存。

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白制品为主要原料，添加或不添加豌豆组织蛋白，经浸泡（或不浸泡）、脱水（或不脱水）、斩拌或搅拌或滚揉等工艺后选择性加入水、植物油（大豆油）、谷朊粉、豌豆组织蛋白、花生蛋白、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、大豆分离蛋白、魔芋精粉、黑胡椒、大豆蛋白粉、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（胡椒粉、肉豆蔻粉）、复合调味料（含食用香精）、卡拉胶、可得然胶、海藻酸钠、食用香精、高粱红、红曲红中的一种或多种，进行调配，经绞制、斩拌（搅拌）、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺加工而成的素肉（大豆蛋白制品）罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

商丘通宝食品有限公司