



412711S-2025

河南骏腾宏食品有限公司  
企业标准

Q / J H T 0 0 0 2 S - 2 0 2 5

-----  
-----  
-----

膨化豆制品

2 0 2 5 - 0 9 - 1 1 发 布  
2 0 2 5 - 0 9 - 1 1 实 施

-----  
-----  
-----

河南骏腾宏食品有限公司  
司 发 布 有 限 公

# 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准中的感官要求、水分、灰分、蛋白质指标根据产品特征及配料制定；污染物指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于GB 2762的规定；食品添加剂依据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》进行制定；微生物限量指标依据GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的规定进行制定；致病菌限量指标依据GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定进行制定。

本文件由河南骏腾宏食品有限公司提出。

本文件由河南骏腾宏食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：赵飞、孙璐璐（夏邑县产品质量检验检测中心）。

# 膨化豆制品

## 1 范围

本标准规定了膨化豆制品的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大豆粉、水为主要原料；添加（或不添加）大豆分离蛋白、低温食用豆粕、小麦谷朊粉、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、大豆油、食用盐中的一种或几种和符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定的食品添加剂为辅料，经配料、和粉、挤压膨化成型、干燥（或不干燥）、包装等主要工艺加工制成膨化豆制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2721 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和G 族的测定[13.1]
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 21494 低温食用豆粕
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

应符合相应的安全标准和有关公告的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味
组织形态	有组织状结构，形态完整，复水后有弹性
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 20
灰分（干基）/%	≤ 8
蛋白质（干基）/%	≥ 16
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.28

#### 3.4 微生物指标

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量；M 为指标的最高安全限量值。

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 3.5 污染物限量和真菌毒素限量

3.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准或有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

### 3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官检验

取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。

### 4.2 理化检验

#### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 4.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 4.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法测定。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一配料、同一批次、同一条生产线生产的包装完好的同一种的产品为一组批。

### 5.2 抽样

#### 5.2.1 抽样基数

产品不少于50 kg。

#### 5.2.2 抽样数量

随机抽取同一批的产品不少于2 kg。均匀分为两份，一份检验，一份备查。

### 5.3 检验分类

#### 5.3.1 出厂检验

##### 5.3.1.1 检验项目

感官指标、水分、净含量。

##### 5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 5.3.2 型式检验

##### 5.3.2.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时应亦进行：

- 新产品投产期；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

##### 5.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

### 5.4 判定规则

#### 5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输与贮存

### 6.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

### 6.2 包装

产品内包装袋，应符合GB/T 10004的规定，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在贮运过程中应避免日晒雨淋，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装，搬运中轻拿轻放，保持包装完整。

### 6.4 贮存

库房应保持通风干燥，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同时贮存。产品应离地、离墙存放。

### 6.5 销售

产品应在清洁、卫生的环境中销售。

---