



412600S-2025



许昌市美之味食品供应链有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2025

# 豆制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

许昌市美之味食品供应链有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌市美之味食品供应链有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市美之味食品供应链有限公司。

本标准主要起草人：桑塬。

H N

Q B

# 豆制品

## 1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用大豆粕粉、食用低温大豆粕粉、脱脂大豆粉、大豆分离蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、谷朊粉、花生蛋白粉、食用盐中的一种或几种，经配料、调粉、挤压膨化、成型，添加或不添加植物油（大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成的非即食豆制品。

根据原料不同可分为：干制品、湿制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕粉、食用低温大豆粕粉应符合 GB14932 的规定。
- 2.1.3 脱脂大豆粉应符合 GB/T 22493 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白粉、花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质 <sup>a</sup>	

注：a 如产品上有黑点为大豆纤维遇高温时所形成。

### 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
水分, g/100g	≤ 13 (干制品)	GB 5009.3

		30 (湿制品)	
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥	28 (干制品) 20 (湿制品)	GB 5009.5
<sup>a</sup> 食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	25	GB 5009.44
<sup>b</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
<sup>b</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
<p>1、*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a仅适用于添加食用盐的产品；</p> <p>b 仅适用于油炸产品。</p>			

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。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粉、食用低温大豆粕粉、脱脂大豆粉、大豆分离蛋白粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、谷朊粉、花生蛋白粉、食用盐中的一种或几种，经配料、调粉、挤压膨化、成型，添加或不添加植物油（大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种）油炸或不油炸、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成的非即食豆制品。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，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。

许昌市美之味食品供应链有限公司

H N  
Q B