



412882S-2025



沈丘县金豆坊大豆食品坊（个体工商户）企业标准

Q/SJS 0001S-2025

非发酵豆制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

沈丘县金豆坊大豆食品坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由河南九禧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文祥。

H N

Q B

非发酵豆制品

1 范围

本标准规定了非发酵豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经筛选、压榨、粉碎，添加生活饮用水，添加或不添加小麦蛋白粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、冷却、晾干、包装而成的非即食非发酵豆制品。

根据产品形状不同分为：素鸡翅（豆制品）、素牛排（豆制品）、素鸡肠（豆制品）、素羊肚丝（豆制品）、素豆鱼（豆制品）、素豆绳（豆制品）、人造肉（豆制品）、豆结（豆制品）、豆扣（豆制品）、豆筋（豆制品）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味

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	≤ 28.0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0 (仅适用于添加食用盐的产品检测)	GB 5009.44

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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 其他要求

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：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

本标准适用于以大豆为主要原料，经筛选、压榨、粉碎，添加生活饮用水，添加或不添加小麦蛋白粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、冷却、晾干、包装而成的非即食非发酵豆制品。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》的要求制订了本企业标准。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沈丘县金豆坊大豆食品坊(个体工商户)

H N

Q B