



410378S-2026



安阳市星原食品有限公司企业标准

Q/AXYS 0001S-2026

大豆蛋白制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

安阳市星原食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市星原食品有限公司提出。

本标准由安阳市星原食品有限公司、内黄县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：史小飞、袁红阳、郭耀鹏。

H N

Q B

大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂豆粉、低温食用豆粕、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，经挤压膨化，添加或不添加大豆蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、花生蛋白粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经调和、挤压膨化熟制、切丝或切片、烘干，搭配或不搭配外购料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、菜包、调味醋包、紫菜虾皮包、花生包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，经组合包装或包装加工而成的非即食大豆蛋白制品。

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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.3 脱脂豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。

2.1.5 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.6 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.9 魔芋粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉应清洁、卫生，无污染。

2.1.10 花生蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.16 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.17高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.18天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.19食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.20食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.21固态复合调味料包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.22调味汁包、调味醋包、调味粉包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合GB 31644或SB/T 11194的规定。
- 2.1.23菜包、紫菜虾皮包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.24调味油包应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.25芝麻酱包应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.26酱腌菜包应符合GB 2714的规定。
- 2.1.27蔬菜包应符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.28脱水蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.29冻干果蔬应符合GH/T 1326的规定。
- 2.1.30花生包、熟制坚果籽类包应符合GB 19300的规定。
- 2.1.31海鲜包应符合GB 10136的规定。
- 2.1.32熟肉制品包应符合GB 2726的规定。
- 2.1.33卤蛋包应符合GB 2749的规定。
- 2.1.34豆制品包应符合GB 2712的规定。
- 2.1.35方便菜肴包应符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.36食用菌包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.37辣条包应符合QB/T 5729的规定。
- 2.1.38糕点包应符合GB 7099的规定。
- 2.1.39果蔬罐头应符合GB 7098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	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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、滋味	具有大豆组织蛋白应有的气、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
水分, g/100g	≤ 25 (大豆蛋白制品)	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (料包 ^b)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (料包 ^b)	GB 5009.227
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a铅指标适用于未搭配料包的产品单独检验, 或搭配料包产品的混合检验。</p> <p>^b适用于料包的混合检测, 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的产品, 酸价指标不适用。</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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

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

本标准适用于以大豆蛋白粉、脱脂豆粉、低温食用豆粕、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，经挤压膨化，添加或不添加大豆蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、花生蛋白粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经调和、挤压膨化熟制、切丝或切片、烘干，搭配或不搭配外购料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、菜包、调味醋包、紫菜虾皮包、花生包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，经组合包装或包装加工而成的非即食大豆蛋白制品。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准涉及产品在GB 2760中的食品分类为04.04.01.05新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市星原食品有限公司

Q B