



410433S-2026

河南客德锦食品有限公司企业标准

Q/HKDJ 0003S-2025

# 素肉（豆制品）

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南客德锦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南客德锦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐景南。

本标准自实施之日起代替 Q/HKDJ 0003S-2024（备案号：413324S-2024）。

H N  
Q B

# 素肉（豆制品）

## 1 范围

本标准规定了素肉（豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐，经调粉、高温挤压成型、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而成的非即食素肉（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）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 黄豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	条状、丝状、块状、扭结状、圆柱状或具产品应有性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色至棕黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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	≤	经干燥的产品	30.0	GB 5009.3
		不经干燥的产品	75.0	
<sup>a</sup> 食用盐（以氯化钠计），%	≤	5.0		GB 5009.44
蛋白质（以干基计），%	≥	28.0		GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28		GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
<sup>a</sup> 仅适用于添加食用盐的素肉（豆制品）。				

### 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

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

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；农药残留最大限量应符合 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。

H N

---

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄豆粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐，经调粉、高温挤压成型、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而成的非即食素肉（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》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。

河南客德锦食品有限公司

H N  
Q B