



410940S-2026



辉县市联盛食品包装有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2026

调味大豆蛋白制品

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

辉县市联盛食品包装有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市联盛食品包装有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹启航。

H N

Q B

调味大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了调味大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购大豆蛋白制品【大豆蛋白、食用豆粕、谷朊粉、小麦粉】为主要原料，辅以或不辅以鸡肉、牛肉、香菇、香肠、鹌鹑蛋（以鹌鹑蛋为原料，经水煮熟制、去壳）、大豆粉、虾仁、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味酱、固态复合调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾）、味精、食糖、淀粉糖、食品用香精、柠檬酸、木糖醇、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、辣椒油、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、酱油（含焦糖色）、丙酸钙、山梨酸钾、辣椒红、高粱红中的一种或几种，经原料预处理、食用植物油油炸、卤制或不卤制、调味、真空包装、杀菌等工艺加工而成的即食调味大豆蛋白制品。

根据风味和生产工艺不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.5 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 牛肉膏、复合调味酱、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

- 2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 酱油（含焦糖色）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.25 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 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	软固态	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
丙酸钙 ^b (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标不适用于添加柠檬酸的产品。

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3. 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购大豆蛋白制品【大豆蛋白、食用豆粕、谷朊粉、小麦粉】为主要原料，辅以或不辅以鸡肉、牛肉、香菇、香肠、鹌鹑蛋（以鹌鹑蛋为原料，经水煮熟制、去壳）、大豆粉、虾仁、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味酱、固态复合调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾）、味精、食糖、淀粉糖、食品用香精、柠檬酸、木糖醇、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、辣椒油、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、酱油（含焦糖色）、丙酸钙、山梨酸钾、辣椒红、高粱红中的一种或几种，经原料预处理、食用植物油油炸、卤制或不卤制、调味、真空包装、杀菌等工艺加工而成的即食调味大豆蛋白制品。

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》要求制订本企业标准，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。

辉县市联盛食品包装有限公司