



411369S-2026



许昌田禾香食品有限公司企业标准

Q/THX 0002S-2026

# 非发酵豆制品

2026-05-27 发布

2026-05-27 实施

许昌田禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌田禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋亚超。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉或大豆蛋白粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦蛋白粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的非发酵豆制品。

根据产品原辅料和形状不同分为：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）、老豆皮（豆制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 小麦蛋白粉、谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味	
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	≤	35	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	25.0	GB 5009.5
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12

注: \*铅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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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。

#### 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

非发酵豆制品是以大豆粉或大豆蛋白粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦蛋白粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成。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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌田禾香食品有限公司