



411588S-2026



河南省平汝食品有限责任公司企业标准

Q/HPS 0002S-2026

膨化豆制品

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

H N

Q B

前 言

本标准由河南省平汝食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：徐燕辉。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本产品适用于以大豆蛋白粉、脱脂大豆粉、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用淀粉、玉米粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、鸡全蛋粉或蛋黄粉、碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、改性大豆磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化成型、烘烤或不烘烤、油炸（食用植物油）或不油炸，再添加熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、香菇、杏鲍菇、泡椒、泡姜、白酒、黄酒、食醋、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、食用盐、食糖、麦芽糖、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用调味油、食用植物油、魔芋素毛肚、肉松、海苔、虾米、海带、甘油（丙三醇）、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、辣椒红、红曲红、谷氨酸钠（味精）、酪蛋白酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、木糖醇、甜菊糖苷、糖精钠、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、乳酸钠、乳酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、包装（抽真空或不抽真空）、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的膨化豆制品。

根据配料和产品性状不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。

2.1.2 脱脂大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.12 鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.17 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB/T 48009 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.36 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.39 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.40 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.41 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.42 香菇酱、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.45 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.46 香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 食用调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.48 魔芋素毛肚应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.49 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.50 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.51 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.52 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.56 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.57 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.58 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.59 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.63 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.64 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.65 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.70 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.71 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.72 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.73 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.74 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.75 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.76 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.77 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.78 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 45	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*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
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^b (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
糖精钠 ^b (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.298

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于经过油炸的产品；

b 指标仅限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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

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

编制说明

本产品适用于以大豆蛋白粉、脱脂大豆粉、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以小麥粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用淀粉、玉米粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、鸡全蛋粉或蛋黄粉、碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、改性大豆磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、碳酸钙、乳酸钠、乳酸、磷脂、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化成型、烘烤或不烘烤、油炸（食用植物油）或不油炸，再添加熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、香菇、杏鲍菇、泡椒、泡姜、白酒、黄酒、食醋、酿造酱油、豆瓣酱、香菇酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、海鲜酱、西瓜酱、麻酱、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、食用盐、食糖、麦芽糖、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用调味油、食用植物油、魔芋素毛肚、肉松、海苔、虾米、海带、甘油（丙三醇）、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、辣椒红、红曲红、谷氨酸钠（味精）、酪蛋白酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、木糖醇、甜菊糖苷、糖精钠、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、乳酸钠、乳酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、包装（抽真空或不抽真空）、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的膨化豆制品。

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，参考 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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 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。

河南省平汝食品有限责任公司