



411659S-2026

新安县仓头状元食品厂（个体工商户）企业标准

Q/LYCT 0001S-2026

# 素肉（豆制品）

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

新安县仓头状元食品厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由新安县仓头状元食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：杨前闯。

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。

本标准适用于以大豆粉、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、加入或不加入碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经搅拌、挤压成型、自然晾干或烘干、切碎或不切碎、包装工艺加工而成的非即食素肉（豆制品）。

根据原料、工艺及性状的不同，分为素腐皮、素牛排、豆丝、素鸡翅、新型豆花、腐皮花、素花翅、豆鱼、豆绳。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 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	条形或块形	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
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)	≤ 65.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 14.0	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计）/ (g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计）*/ (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

\*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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：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粉、食用大豆粕中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、加入或不加入碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经搅拌、挤压成型、自然晾干或烘干、切碎或不切碎、包装工艺加工而成的非即食素肉（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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新安县仓头状元食品厂（个体工商户）

H N

Q B