



411676S-2026



商丘市盈创食品有限公司企业标准

Q/SYCS 0001S-2026

豆制品罐头

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

商丘市盈创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市盈创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐超月。

H N
Q B

豆制品罐头

1 范围

本标准规定了豆制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以豆类（大豆、黑豆、青豆、红豆、赤小豆、绿豆、芸豆、扁豆、豌豆、荷兰豆、蚕豆、鹰嘴豆、饭豆、花豆中的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡，添加果蔬或其干、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋、面筋制品中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加不添加食用盐、食用植物油、食用动物油脂、食糖、淀粉糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料、白芷、陈皮、食用淀粉、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、调味油、生活饮用水、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经混合或不混合、调配或炒制或卤煮（或无此工艺），加入或不加入蜂蜜、桂花、淀粉糖浆中的一种或几种，经装罐、密封、杀菌等制成的豆制品罐头。

按主料和口味不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蔬菜、蔬菜干、水果、桂花应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。

2.1.7 豆类应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 海带应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 淀粉糖、淀粉糖浆应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.14酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.17辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.20芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.23海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.24牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.25牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.31豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.34酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.35鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.38鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.40食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.41调味油应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.42蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.43黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.45碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.46碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 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
容 器	包装完好，无泄露	取样品 1 份，检查包装，将内容物置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
固形物含量 ^a ，%	≥ 50	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0（仅限使用食用盐的产品）	GB 5009.44
^a 仅适用于固液混合的产品； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物（仅适用于有此项目的产品）、商业无
菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以豆类（大豆、黑豆、青豆、红豆、赤小豆、绿豆、芸豆、扁豆、豌豆、荷兰豆、蚕豆、鹰嘴豆、饭豆、花豆中的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡，添加果蔬或其干、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋、面筋制品中的一种或几种，原料经预处理或不预处理、预煮或不预煮、冷却或不冷却，添加或不添加食用盐、食用植物油、食用动物油脂、食糖、淀粉糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料、白芷、陈皮、食用淀粉、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、调味油、生活饮用水、食用盐、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经混合或不混合、调配或炒制或卤煮（或无此工艺），加入或不加入蜂蜜、桂花、淀粉糖浆中的一种或几种，经装罐、密封、杀菌等制成的豆制品罐头。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

商丘市盈创食品有限公司