



411809S-2026



洛阳市一衡豆制品有限公司企业标准

Q/LYH 0001S-2026

# 豆制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

洛阳市一衡豆制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市一衡豆制品有限公司提出。

本标准由洛阳市一衡豆制品有限公司起草。

本标准主要起草人：衡燕晓。

H N

Q B

# 豆制品

## 1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕或黄豆粉为原料，经粉碎或不粉碎，添加或不添加谷朊粉、小麦蛋白粉、谷物杂粮粉、豆类粉、食品加工用植物蛋白、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加水 and 粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

根据原料、产品形状不同分为：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）、素人造肉（豆制品）、蛋白素肉（豆制品）、素豆丁（豆制品）、素腐皮（豆制品）、素牛排（豆制品）、素豆扣（豆制品）、素牛排丝（豆制品）、素豆肠（豆制品）、素豆棒（豆制品）、豆结（豆制品）、豆丝（豆制品）、豆皮（豆制品）、豆丁（豆制品）、素豆耳（豆制品）、素鸡块（豆制品）。

## 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 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.3 黄豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 小麦蛋白粉、食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 谷物杂粮粉、豆类粉应符合 GB 2715 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 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质 <sup>a</sup>	

注：<sup>a</sup>如产品上有黑点为大豆纤维遇高温时所形成。

### 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, %	≤ 18.0 (干制品) 35.0 (湿制品)	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	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

净含量及允许短缺量（定量包装产品）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（不适用于计重称量的预包装食品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆粕或黄豆粉为原料，经粉碎或不粉碎，添加或不添加谷朊粉、小麦蛋白粉、谷物杂粮粉、豆类粉、食品加工用植物蛋白、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加水和粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛阳市一衡豆制品有限公司

Q B