



411790S-2026



许昌阳禾食品有限公司企业标准

Q/XYH 0002S-2026

素肉（豆制品）

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

许昌阳禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌阳禾食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌阳禾食品有限公司。

本标准主要起草人：李彩霞。

H N
Q B

素肉（豆制品）

1 范围

本标准规定了素肉（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为原料，添加生活饮用水，添加或不添加豆粕粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或多种，经搅拌、挤压成型、自然晾晒或烘干、切碎或不切碎、包装等工艺加工而成的非即食素肉（豆制品）。

根据产品原辅料和工艺不同分为：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 大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 豆粕粉应符合GB 14932的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.2 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 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， %	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

项 目	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.27	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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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、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

本标准适用于以大豆粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加豆粕粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或多种，经搅拌、挤压成型、自然晾晒或烘干、切碎或不切碎、包装等工艺加工而成的非即食素肉（豆制品）。

本标准根据《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，参照 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。

许昌阳禾食品有限公司