



412064 S-2026



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0009S-2026

豆制品料包

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。
本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。
本标准主要起草人：肖作斌。
本标准自发布实施之日起替代 Q/ZPS 0009S-2025。

H N
Q B

豆制品料包

1 范围

本标准规定了豆制品料包的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆丁、豆干、豆段、豆丝、豆片、豆泡、豆皮、响铃卷、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆素肉、脱水豆腐]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜、脱水腌渍菜类、脱水藻类【脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种】、脱水食用菌【双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种】、可食用脱水水产动物制品【虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种】、脱水肉制品类【猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种】、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）、复合调味粉、香菇粉、蛹虫草（虫草花）、鱼板、鸡油、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、食糖、味精、呈味核苷酸二钠、芝士粉、椰子粉、植物油、动物油脂中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食豆制品料包。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.4 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 脱水食用菌、香菇粉、蛹虫草（虫草花）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 可食用脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 脱水肉制品类应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.9 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 奶酪片/粒应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.11 奶片/粒应符合 DBS15/009 的规定。
- 2.1.12 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 干制水果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.14 炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 复合调味粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 鱼板应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.24 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T45352 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用添加食用盐及含盐调味料的产品。

2.4 微生物限量

即食产品的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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
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
a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB 4789.22 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

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 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品[腐竹、豆丁、豆干、豆段、豆丝、豆片、豆泡、豆皮、响铃卷、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆素肉、脱水豆腐]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜、脱水腌渍菜类、脱水藻类【脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种】、脱水食用菌【双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种】、可食用脱水水产动物制品【虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种】、脱水肉制品类【猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种】、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）、复合调味粉、香菇粉、蛹虫草（虫草花）、鱼板、鸡油、食用盐、香辛料、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、食糖、味精、呈味核苷酸二钠、芝士粉、椰子粉、植物油、动物油脂中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食豆制品料包。

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》要求制订本企业标准，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。

郑州烹小鲜食品有限公司