



412126S-2026



河南沐阳食品有限公司企业标准

Q/HMYS 0001S-2026

即食调味豆制品

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

河南沐阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沐阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张啸林。

H N
Q B

即食调味豆制品

1 范围

本标准规定了即食调味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆皮、豆皮卷、豆干、腐竹（经浸泡）、大豆蛋白制品、食用豆粕中的一种为原料，经清洗、浸泡、脱水、油炸、冷却，添加白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、鸡精、鸡粉调味料、酵母抽提物、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（白芷粉）、陈皮（陈皮粉）、热浸过香辛料或粉、白芷（白芷粉）、陈皮（陈皮粉）的食用植物油、生活饮用水中的几种，经调味、加入或不加入[熟肉制品、熟制动物性水产制品、熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）中的一种或几种]、穿串或不穿串、内包装、杀菌、外包装工艺制成的即食调味豆制品。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 豆皮、豆皮卷、豆干、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白芷（白芷粉）、陈皮（陈皮粉）应符合《中华人民共和国药典》（2025 年版一部）的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 熟制动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。

2.1.17 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。

2.1.17 丙酸钙应符合 GB 1886.356 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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		

注：*该项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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆皮、豆皮卷、豆干、腐竹（经浸泡）、大豆蛋白制品、食用豆粕中的一种为原料，经清洗、浸泡、脱水、油炸、冷却，添加白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、鸡精、鸡粉调味料、酵母抽提物、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（白芷粉）、陈皮（陈皮粉）、热浸过香辛料或粉、白芷（白芷粉）、陈皮（陈皮粉）的食用植物油、生活饮用水中的几种，经调味、加入或不加入[熟肉制品、熟制动物性水产制品、熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）中的一种或几种]、穿串或不穿串、内包装、杀菌、外包装工艺制成的即食调味豆制品。

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。

河南沐阳食品有限公司

Q B