



412411S-2026

河南豆立方生物科技有限公司企业标准

Q/DLF 0001S-2026

方便大豆蛋白制品

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南豆立方生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南豆立方生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张会会、冯齐齐、乔萍萍、孙梦姣。

H N
Q B

方便大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了方便大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制蛋白丝为主要原料，搭配外购配料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、脱水菜包、醋包、辣椒油包、花生包、黄豆包、酱腌菜包中的几种），经过组合、包装而成的方便植物蛋白制品。

自制蛋白丝：以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，谷朊粉、碳酸氢钠为辅料，加入生活饮用水，经混合、搅拌、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装加工而成。

根据食用方式不同，产品可做如下分类：冲泡型方便大豆蛋白制品、干拌型方便大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.4 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 调味粉包、调味酱包、调味汁包、脱水菜包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜包应符合 GB 2714 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	丝状或条状，具有该产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味，沸水浸泡 3~6min 观察其复水性
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
复水性	经沸水浸泡 3~6min，基本恢复脱水前状态	

2.3 理化指标

蛋白丝包的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
^a 水分，%	≤ 13.0		GB 5009.3
^a 复水时间，min	≤ 6		GB/T 40772
^a 蛋白质（以干基计），%	≥ 40		GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅适用于调味酱包、辣椒油包）	≤ 3.0（仅适用于花生包、黄豆包）	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
^c *铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25		GB 5009.12
^c 总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
^c 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22
注 1：a 仅适用于蛋白丝；			
b 仅适用于调味酱包、辣椒油包、花生包、黄豆包；			
c 仅适用于将蛋白丝与调料包充分混合后进行检测；			
注 2：若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价；甲基汞可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；			
注 3：*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

将蛋白丝和调料包充分混合后，其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	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

外购调味料包中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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制蛋白丝为主要原料，搭配外购配料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、脱水菜包、醋包、辣椒油包、花生包、黄豆包、酱腌菜包中的几种），经过组合、包装而成的方便植物蛋白制品。

自制蛋白丝：以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，谷朊粉、碳酸氢钠为辅料，加入生活饮用水，经混合、搅拌、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装加工而成。

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 17400《食品安全国家标准 方便面》及 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，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。

河南豆立方生物科技有限公司