



412471S-2026



郑州新农源绿色食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0003S-2026

膨化豆制品

2026-08-25 发布

2026-08-25 实施

郑州新农源绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州新农源绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李旭耀、樊旭东。

本标准替代 Q/ZXS 0003S-2025。

H N
Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、大豆油中的一种或几种，经原料预处理、混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、浸泡或不浸泡、串签或不串签、冷冻或不冷冻、包装而制成的非即食膨化豆制品。

根据所用原辅料及工艺的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2食用大豆粕、低温食用豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。
- 2.1.3大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质，嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，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 ≤	40（未浸泡产品） 75（浸泡产品）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
*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应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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

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

本标准适用于以食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆蛋白粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、花生蛋白粉、豌豆蛋白粉、蚕豆蛋白粉、马铃薯蛋白粉、大米蛋白粉、大豆分离蛋白粉、谷朊粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、大豆油中的一种或几种，经原料预处理、混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、浸泡或不浸泡、串签或不串签、冷冻或不冷冻、包装而制成的非即食膨化豆制品。

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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州新农源绿色食品有限公司