



412495S-2026



安阳市福瑞沃菌业有限公司企业标准

Q/AFJ 0006S-2026

调味大豆组织蛋白制品

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

安阳市福瑞沃菌业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市福瑞沃菌业有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市福瑞沃菌业有限公司。

本标准主要起草人：李国芳。

本标准自发布实施日起替代Q/AFJ 0006S-2022。

H N
Q B

调味大豆组织蛋白制品

1 范围

本标准规定了调味大豆组织蛋白制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕（磨粉）、大豆蛋白粉或分离大豆蛋白为主要原料，添加大豆（磨粉）、食用小麦淀粉、花生（磨粉）、玉米（磨粉）中的一种或几种，通过挤压、膨化方法加工而成的大豆组织蛋白制品，经熟制或不熟制、脱水或不脱水、冷却，添加或不添加辅料【猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、蛤蜊、腊肉、腊肠、风干生肉、鱼糜、鱼籽、鱼丸、虾丸、蟹棒、豆芽、玉米粒、黄豆、黑豆、青豆、红豆、绿豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、白扁豆、小扁豆、荷包豆、四季豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、刀豆、油豆角、板栗、竹笋、藕带、鱼丸、雪菜、黄秋葵、萝卜、魔芋、土豆片、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、蟹味菇、白玉菇、金顶蘑、猴头菇、黑木耳、银耳、真姬菇、蛹虫草、灵芝、黄芪、党参、麦冬、灰树花、松露、榛蘑、元蘑、凤尾菇、鲍鱼菇、鹿茸菇、坚果籽类、薏米、莲子、芡实、茯苓、枸杞、山药、桂圆、红枣、果蔬干、鸡蛋、鹌鹑蛋、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、辣椒、花椒、孜然、八角、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归）、陈皮、白芷中的一种或几种，经预煮或漂烫】，加入食用植物油（经加热）、生活饮用水、调味油（辣椒油、麻椒油、藤椒油中的一种或几种）、芝麻、酱肉、风干熟肉、肉松、泡菜、贡菜、酸菜、酸豆角、泡椒、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归粉）、白砂糖、食用盐、味精、芝麻酱、花生酱、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、辣椒红、柑橘黄、食品用香精中的一种或几种，进行搅拌调味、内包装、杀菌、外包装、装箱等工艺制成的不同风味即食类调味大豆组织蛋白制品。

根据原辅料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 分离大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 大豆、黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 红豆、绿豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、白扁豆、小扁豆、荷包豆、四季豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、刀豆、油豆角应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、蛤蜊应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.11 腊肉、腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.12 酱肉、风干熟肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 风干生肉应符合 GB/T 31319 的规定。
- 2.1.14 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.15 鱼糜、鱼籽、鱼丸、虾丸、蟹棒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.16 豆芽、玉米粒、板栗、竹笋、藕带、雪菜、黄秋葵、萝卜、魔芋、土豆片应符合新鲜、无腐烂变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.17 鱼丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.26 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.28 泡椒、酸菜、酸豆角、泡菜、贡菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、蟹味菇、白玉菇、金顶蘑、猴头菇、黑木耳、银耳、真姬菇、蛹虫草、灰树花、松露、榛蘑、元蘑、凤尾菇、鲍鱼菇、鹿茸菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 黄芪、党参、灵芝应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.32 麦冬应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.33 坚果籽类、薏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 莲子、芡实、茯苓、枸杞、山药、桂圆、红枣应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.35 果蔬干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.37 凉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.425’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.46花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.49辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	固体、块状、片状、条状、柱状、球状或丝状	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	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 15	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
仅限添加该食品添加剂的产品。

2.4 微生物限量

即食类产品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 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 b仅适用于添加畜禽肉的产品。 c仅适用于添加牛肉及其制品的产品。					

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

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；兽药残留限量应符合 GB 65150 的规定；食用物质的使用应符合国家相关公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕（磨粉）、大豆蛋白粉或分离大豆蛋白为主要原料，添加大豆（磨粉）、食用小麦淀粉、花生（磨粉）、玉米（磨粉）中的一种或几种，通过挤压、膨化方法加工而成的大豆组织蛋白制品，经熟制或不熟制、脱水或不脱水、冷却，添加或不添加辅料【猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉、鱼肉、虾肉、蟹肉、鱿鱼、蛤蜊、腊肉、腊肠、风干生肉、鱼糜、鱼籽、鱼丸、虾丸、蟹棒、豆芽、玉米粒、黄豆、黑豆、青豆、红豆、绿豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、蚕豆、白扁豆、小扁豆、荷包豆、四季豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、刀豆、油豆角、板栗、竹笋、藕带、鱼丸、雪菜、黄秋葵、萝卜、魔芋、土豆片、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、蟹味菇、白玉菇、金顶蘑、猴头菇、黑木耳、银耳、真姬菇、蛹虫草、灵芝、黄芪、党参、麦冬、灰树花、松露、榛蘑、元蘑、凤尾菇、鲍鱼菇、鹿茸菇、坚果籽类、薏米、莲子、芡实、茯苓、枸杞、山药、桂圆、红枣、果蔬干、鸡蛋、鹌鹑蛋、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、辣椒、花椒、孜然、八角、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归）、陈皮、白芷中的一种或几种，经预煮或漂烫】，加入食用植物油（经加热）、生活饮用水、调味油（辣椒油、花椒油、藤椒油中的一种或几种）、芝麻、酱肉、风干熟肉、肉松、泡菜、贡菜、酸菜、酸豆角、泡椒、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归粉）、白砂糖、食用盐、味精、芝麻酱、花生酱、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、辣椒红、柑橘黄、食品用香精中的一种或几种，进行搅拌调味、内包装、杀菌、外包装、装箱等工艺制成的不同风味即食类调味大豆组织蛋白制品。

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。

安阳市福瑞沃菌业有限公司