



412517S-2026



范县全素食品有限公司企业标准

Q/FQS 0001S-2026

风味大豆蛋白制品

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

范县全素食品有限公司 发布

前 言

本标准由范县全素食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：仲崇顺。

H N
Q B

风味大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了风味大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白素肉）中的一种或几种为原料，添加饮用水、食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、淀粉糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、花生仁、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、味精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、复合调味料、酱腌菜、熟肉制品、动物性水产制品、藻类制品、虾米、金针菇、香菇、杏鲍菇、调味油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、丙酸、丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、山梨酸钾中的几种，经浸泡、脱水、油炸、调味、包装、灭菌、加工而成的即食风味大豆蛋白制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 芝麻、花生仁、芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 白芷应清洁、卫生、无污染。

2.1.12 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.16 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.17 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.18 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.19 动物性水产制品、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 金针菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.34 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.38 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.39 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.40 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 丙酸、丙酸钙、丙酸钠（以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
注1：a仅适用于脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品； b仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1； 注2：*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

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
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样品的采样和处理按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 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 出厂检验

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

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白素肉）中的一种或几种为原料，添加饮用水、食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、淀粉糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、花生仁、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、味精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、复合调味料、酱腌菜、熟肉制品、动物性水产制品、藻类制品、虾米、金针菇、香菇、杏鲍菇、调味油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、丙酸、丙酸钙、丙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、山梨酸钾中的几种，经浸泡、脱水、油炸、调味、包装、灭菌、加工而成的即食风味大豆蛋白制品。

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，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。

范县全素食品有限公司

QB