



412718S-2026



南阳市旺川豆制品制品有限公司企业标准

Q/NWD 0001S-2026

大豆制品

2026-09-16 发布

2026-09-16 实施

南阳市旺川豆制品制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市旺川豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王川。

本标准自发布实施日起替代 Q/NWD 0001S-2021。

H N
Q B

大豆制品

1 范围

本标准规定了大豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉、大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种为原料，辅以生活饮用水，添加或不添加食用盐，经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干、包装加工制成的非即食大豆制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，咸淡适口，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，% ≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质（干基），% ≥	30	GB 5009.5
灰分（干基），% ≤	8	GB 5009.4
脲酶定性	阴性	GB 5009.183
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12

注：*该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 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以大豆粉、大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种为原料，辅以生活饮用水，添加或不添加食用盐，经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干、包装加工制成的非即食大豆制品。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，制订了本企业标准，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。

南阳市旺川豆制品有限公司

H N
Q B