



412789S-2026



河南涌鑫食品有限公司企业标准

Q/HYX 0002S-2026

调味豆制品

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

河南涌鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南涌鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩景涛、李荣峰

H N
Q B

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的分类、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以豆制品（豆腐、豆腐干、腐皮、腐竹、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）、膨化豆制品、豆腐皮、豆油皮、豆腐泡、素鸡、素百叶、豆结）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加猪肉、牛肉、鸡肉、鱼、虾、粉丝、红薯、海带、蔬菜、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、食用盐、食用植物油、食用动物油脂、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、芥末油、葱油、蒜油、姜油、山胡椒油、孜然油、鸡枞菌调味油中的一种或几种）、橄榄油、食糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、豆腐乳、豆豉、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、菇精调味料、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、复合调味料、香辛料及其香辛料粉、药食同源类（白芷、白果、陈皮、党参、黄精、黄芪、乌梅、桑椹、山楂、山药、莲子、百合、枸杞、红枣、天麻、紫苏、罗汉果、益智仁、薏苡仁、鸡内金、肉苁蓉、牡蛎、栀子中的一种或几种）、麦芽糖、食用淀粉、蚝油、酱油、调味料酒、黄酒、白酒、葡萄酒、食醋、啤酒、茶叶、花生、蜂蜜、芝士、奶酪、黄豆、芋头、食品添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种）、食品用香精、水中的一种或几种，经选料，解冻或不解冻、修剪成型或不修剪成型，配料、腌制或不腌制、卤制或油炸、冷却、包装而成的即食的调味豆制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 猪肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鱼、虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.5 粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.6 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.7 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.8 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.18 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 和 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.26 虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.29 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.30 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 药食同源类（白芷、白果、陈皮、党参、黄精、黄芪、乌梅、桑椹、山楂、山药、莲子、百合、枸杞、红枣、天麻、紫苏、罗汉果、益智仁、薏苡仁、鸡内金、肉苁蓉、牡蛎、栀子）应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.40 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.41 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.43 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.46 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.47 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.48 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.49 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.50 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.51 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.52 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.53 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.54 芋头应符合 DB45/T 2210 的规定。
- 2.1.55 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.62 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.63 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.65 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.66 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.67 鱼露应符合 GB/T 42463 和 SB/T 10324 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	取样品 1 份,将内容物置于洁净白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物。嗅其气味,
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

		然后以温开水漱口，品其滋味
--	--	---------------

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于油炸工艺产品。		

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a样品的采样及处理按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 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。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆制品（豆腐、豆腐干、腐皮、腐竹、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）、膨化豆制品、豆腐皮、豆油皮、豆腐泡、素鸡、素百叶、豆结）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加猪肉、牛肉、鸡肉、鱼、虾、粉丝、红薯、海带、蔬菜、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、食用盐、食用植物油、食用动物油脂、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、芥末油、葱油、蒜油、姜油、山胡椒油、孜然油、鸡枞菌调味油中的一种或几种）、橄榄油、食糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、豆腐乳、豆豉、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、菇精调味料、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、复合调味料、香辛料及其香辛料粉、药食同源类（白芷、白果、陈皮、党参、黄精、黄芪、乌梅、桑椹、山楂、山药、莲子、百合、枸杞、红枣、天麻、紫苏、罗汉果、益智仁、薏苡仁、鸡内金、肉苁蓉、牡蛎、栀子中的一种或几种）、麦芽糖、食用淀粉、蚝油、酱油、调味料酒、黄酒、白酒、葡萄酒、食醋、啤酒、茶叶、花生、蜂蜜、芝士、奶酪、黄豆、芋头、食品添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种）、食品用香精、水中的一种或几种，经选料，解冻或不解冻、修剪成型或不修剪成型，配料、腌制或不腌制、卤制或油炸、冷却、包装而成的即食的调味豆制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。