



410024S-2026



河南裕三斗食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2026

豆制品

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

河南裕三斗食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕三斗食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南裕三斗食品有限公司。

本标准主要起草人：刘亚、方明洋。

H N

Q B

豆制品

1 范围

本标准规定了豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦蛋白粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

根据产品原辅料和形状不同分为：素鸡翅（豆制品）、素牛排（豆制品）、素鸡肠（豆制品）、素羊肚丝（豆制品）、素豆鱼（豆制品）、素豆绳（豆制品）、人造肉（豆制品）、豆结（豆制品）、豆扣（豆制品）、老豆皮（豆制品）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 小麦蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合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，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与滋味，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	检测方法
水分, g/100g ≤	28.0	GB 5009.3
^a 食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求; a 仅限添加食用盐的产品检测。		

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

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、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

本标准适用于以大豆粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦蛋白粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和粉、挤压成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食豆制品。

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。

河南裕三斗食品有限公司

H N

Q B