



411426S-2026



河南沙先生食品有限公司企业标准

Q/HSXS 0002S-2026

# 风味豆制品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

河南沙先生食品有限公司 发布

## 前言

本标准由河南沙先生食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王萌、王鹏、沙卫成。

H N

Q B

# 风味豆制品

## 1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腐竹、腐皮、豆腐、豆皮、豆干、豆泡、大豆蛋白制品中的一种为原料，加入酱卤肉制品【鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种】、酱腌菜、熟制动物性水产制品、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干、玉米粒（煮制）、蜂蜜、芝士、奶酪、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、干制蔬菜（经泡发）、食用菌制品（木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇中的一种或几种）、植物油、蜂蜜、食糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、奇亚籽、亚麻籽、香辛料（罂粟除外）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、罗汉果甜苷、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的几种，经预处理、预煮或不预煮、配料、油炸或不油炸、卤制、油炸或不油炸、拌料、包装、高温杀菌等工艺加工制成的风味豆制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腐竹、腐皮、豆腐、豆皮、豆干、豆泡、大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 酱卤肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 熟制动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 鲜、冻水果肉、玉米粒、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋、干制蔬菜应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 水果罐头应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 水果干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.32 芝士、奶酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.33 液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.35 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	≤	0.28	GB 5009.12
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
a仅适用于有油炸工艺的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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	100	1000	GB 4789.10
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, 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以腐竹、腐皮、豆腐、豆皮、豆干、豆泡、大豆蛋白制品中的一种为原料，加入酱卤肉制品【鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种】、酱腌菜、熟制动物性水产制品、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干、玉米粒（煮制）、蜂蜜、芝士、奶酪、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、调味海带、鲜葱（经挑选、清洗、切制）、鲜姜（经挑选、清洗、切制）、鲜辣椒（经挑选、清洗、切制）、鲜柠檬（经挑选、清洗、切制）、竹笋（经清洗、切制、清水煮制）、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）、干制蔬菜（经泡发）、食用菌制品（木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇中的一种或几种）、植物油、蜂蜜、食糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、奇亚籽、亚麻籽、香辛料（罂粟除外）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、罗汉果甜苷、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的几种，经预处理、预煮或不预煮、配料、油炸或不油炸、卤制、油炸或不油炸、拌料、包装、高温杀菌等工艺加工制成的风味豆制品。

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》等标准要求制订本企业标准，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。

许昌晟隆实业有限公司

QB