Q/XSL

四川香斯哩食品有限公司企业标准

Q/XSL0004S-2026

调味豆制品

2026-02-24 发布　　2026-02-25 实施

四川香斯哩食品有限公司　发布

目次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 技术要求 3
5 检验规则 4
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》标准，并结合了产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味豆制品》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川香斯哩食品有限公司提出。

本标准代替于 2023 年 12 月 21 日发布的 Q/XSL0004S-2024《调味豆制品》。

本标准与 Q/XSL0004S-2024 相比，主要变化如下：

——修改了术语和定义；

——修改了原料要求；

——删除了酸价、过氧化值、总砷、黄曲霉毒素 B1 指标；

本标准起草单位：四川香斯哩食品有限公司。

本标准主要起草人：唐云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016 年 12 月 30 日首次发布；2023 年 12 月 21 日第二次发布

调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的术语与定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本文第 3 章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 17239 鲜、冻兔肉及副产品
GB/T 19111 玉米油
GB/T 20554 海带
GB/T 21924 谷朊粉
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 23183 辣椒粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30762 主要竹笋质量分级
GB/T 30889 冻虾
GB/T 36187 冷冻鱼糜
GB/T 45352 鸡精调味料质量通则
NY/T 1791 大蒜等级规格
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 夹心豆卷

以大豆为原料，辅以饮用水、香菇、金针菇、海鲜菇、杏鲍菇、海带、竹笋、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）兔肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鱼片（罗非鱼、鲮鱼、草鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼）、冻鱼糜、冻虾、大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、白砂糖、食用盐、芝麻、辣椒、辣椒粉、生姜、葱、香辛料、花椒、花椒粉、鸡精调味料、味精中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、大豆浸泡、磨浆、煮浆、过滤、制皮、卤制、卷馅、包装而成的夹心豆卷或经选料、大豆脱皮、压榨、粉碎、配料、挤压、卤制、卷馅、包装、杀菌而成的夹心豆卷。

3.2 豆肠

以大豆蛋白粉、大豆拉丝蛋白为原料，辅以饮用水、香菇、金针菇、海鲜菇、杏鲍菇、竹笋、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）兔肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鱼片（罗非鱼、鲮鱼、草鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼）、冻鱼糜、冻虾、大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、白砂糖、食用盐、芝麻、辣椒、辣椒粉、生姜、葱、香辛料、花椒、花椒粉、鸡精调味料、味精中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料、斩拌、灌肠、冷藏定型、分切、包装、杀菌而成的豆肠。

3.3 方便豆制品

以大豆蛋白粉、谷朊粉、豆粕粉、黄豆粉中的一种或多种为原料，辅以饮用水、植物油、辣椒、辣椒粉、白砂糖、花椒、花椒粉、芝麻、葱、生姜、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经膨化、卤制、炒制、包装、杀菌或不杀菌而成的方便豆制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 或有效的企业标准的规定。

4.1.3 大豆拉丝蛋白、豆粕粉、黄豆粉应符合 GB 2712 的规定。

4.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 或有效的企业标准的规定。

4.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。

4.1.6 香菇、金针菇、海鲜菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 竹笋应符合 GB/T 30762 或有效的企业标准的规定。

4.1.8 海带应符合 GB/T 20554 或有效的企业标准的规定。

4.1.9 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 或 GB 2707 的规定。

4.1.10 鲜、冻兔肉应符合 GB/T 17239 或 GB 2707 的规定。

4.1.11 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.12 冻鱼糜应符合 GB/T 36187 或 GB 10136 的规定。

4.1.13 冻虾应符合 GB/T 30889 或 GB 10136 的规定。

4.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 或 GB 2716 的规定。

4.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 或 GB 2716 的规定。

4.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 或 GB 2716 的规定。

4.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 或 GB 2716 的规定。

4.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。

4.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。

4.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.21 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.23 辣椒粉应符合 GB/T 30382 或 GB/T 23183 或有效的企业标准的规定。

4.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 或 GB/T 15691 的规定。

4.1.25 花椒粉应符合有效的企业标准的规定。

4.1.26 生姜、葱应无腐烂，无虫害，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.27 食品添加剂应符合相应的国家标准或有效的企业标准的规定。

4.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.29 鲜（冻）鱼片（罗非鱼、鲮鱼、草鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼）应符合 GB 10136 的规定。

4.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 鸡精调味料质量通则或有效的企业标准的规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本产品固有色泽	取适量样品于白色磁盘内，在充足的自然光线下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质、嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来的杂质	

4.3 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/（g/100g）	≤	85.0	GB 5009.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.29	GB 5009.12

4.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案a及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4CFU/g	10^5CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3平板计数法
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1的规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，检验合格后方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项为本标准4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量）、4.5（致病菌限量）、4.6（污染物限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。