

Q/MYF

云南木元食品有限公司企业标准

Q/MYF 0001 S—2025

核桃蛋白制品

2025 - 08 - 24 发布

2025 - 08 - 27 实施

云南木元食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的核桃蛋白制品以核桃蛋白为主要配料，再添加谷朊粉、魔芋粉、半胱氨酸、水等其中一种或多种为辅料经过配比、挤压（膨化）、成型、冷却、包装等工艺制成非即食核桃蛋白制品；非即食核桃蛋白制品再根据需求添加其他调味品辅料进行卤煮、制作、灭菌、包装等加工工艺，加工成即食核桃蛋白制品制作。根据有关相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南木元食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚加顺、雷舒雯、马延远、杨坤。



核桃蛋白制品

1 范围

本标准规定植物蛋白素食制品的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以植物核桃蛋白为主要配料，再添加谷朊粉、魔芋粉、半胱氨酸、水等其中一种或多种为辅料经过配比、挤压（膨化）、成型、冷却、包装等工艺制成非即食核桃蛋白制品；非即食核桃蛋白制品再根据需求添加其他调味品辅料进行卤煮、制作、灭菌、包装等加工工艺，加工成即食核桃蛋白制品。

2 规范性引用文件

本标准所引用文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 非即食核桃蛋白制品

以植物蛋白为主要配料（添加核桃蛋白、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加魔芋粉、半胱氨酸、水中一种或多种为辅料，经过配料、挤压（膨化）、切割、成型、干燥、冷却、包装工艺制成的非即食核桃蛋白制品。

3.2 即食核桃蛋白制品

3.2.1 原味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加食用盐、橄榄油中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.2 海盐蒜香味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加食用盐、大蒜、欧芹、橄榄油中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.3 黑胡椒味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加食用盐、大蒜、洋葱、黑胡椒、蚝油、橄榄油、白砂糖、酱油、淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉中一种或多种）中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.4 五香风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、五香油、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、姜粉、桂皮粉、香茅草粉、葡萄糖、蒜粉、白胡椒粉、熟芝麻、味精、八角粉、小茴香粉、花椒粉中一种或多种



辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.5 椒麻风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、辣椒油、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、姜粉、桂皮粉、香茅草粉、葡萄糖、蒜粉、白胡椒粉、熟芝麻、味精、八角粉、小茴香粉、花椒粉、花椒油中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.6 蒜香风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、辣椒油、辣椒酱、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、姜粉、桂皮粉、香茅草粉、葡萄糖、蒜粉、白胡椒粉、熟芝麻、味精、八角粉、小茴香粉、花椒粉中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.7 香辣风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、辣椒油、辣椒酱、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、姜粉、桂皮粉、香茅草粉、葡萄糖、蒜粉、白胡椒粉、熟芝麻、味精、八角粉、小茴香粉、花椒粉、香油中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.8 照烧风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、酱油、味醂、清酒、白砂糖、姜粉、蒜粉、玉米淀粉中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.9 烧烤风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、白砂糖、葡萄糖、味精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、酱油粉、焦糖色、洋葱粉、蒜粉、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、五香粉、胡椒粉（黑、白）、姜粉、烟熏香料粉、烤肉香精、橄榄油、乙基麦芽酚、芝麻油、淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉中一种或多种）中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.10 麻酱风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加橄榄油、芝麻酱、酱油、白砂糖、醋、香油、蚝油、腐乳、花生酱、花椒油、辣椒油、熟芝麻中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.11 菌香风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加香菇粉、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、五香粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、酱油、蚝油中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

3.2.12 盐焗风味

将非即食核桃蛋白制品进行卤煮，添加食用盐、沙姜粉、姜黄粉、白砂糖、蒜粉、胡椒粉（黑、白）、谷氨酸钠、橄榄油、食用玉米淀粉中一种或多种辅料，经过调味、包装、灭菌工艺制成的即食核桃蛋白制品。

4 技术要求



4.1 原辅料

- 4.1.1 核桃蛋白应符合 LS/T 3315 规定。
- 4.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 规定。
- 4.1.3 魔芋粉应符合 GB/T 18104 规定。
- 4.1.4 半胱氨酸应符合 GB 2760 规定。
- 4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 规定。
- 4.1.7 大蒜应符合 GH/T 1194 规定。
- 4.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 规定。
- 4.1.9 黑胡椒应符合 GB 7901 规定。
- 4.1.10 蚝油应符合 T/GBAS 0012 规定。
- 4.1.11 橄榄油应符合 T/GSWS 008 规定。
- 4.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 规定。
- 4.1.13 酱油应符合 GB 2717 规定。
- 4.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 规定。
- 4.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 规定。
- 4.1.16 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 规定。
- 4.1.17 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 规定。
- 4.1.18 五香油应符合 T/MAYZ 0001 规定。
- 4.1.19 酵母抽提物应符合 QB/T 5951 规定。
- 4.1.20 姜粉应符合 NY/T 1073 规定。
- 4.1.21 桂皮粉应符合 GB/T 30381 规定。
- 4.1.22 葡萄糖应符合 GB/T 20880 规定。
- 4.1.23 蒜粉应符合 T/XJAJ 0002 规定。
- 4.1.24 熟芝麻应符合 GB/T 11761 规定。
- 4.1.25 味精应符合 GB 2720 规定。
- 4.1.26 八角粉应符合 GB/T 7652 规定。
- 4.1.27 小茴香粉应符合 GH/T 1439 规定。
- 4.1.28 花椒粉应符合 GB/T 30391 规定。
- 4.1.29 辣椒油应符合 SB/T 11192 规定。
- 4.1.30 花椒油应符合 T/GAQHJ 2 规定。
- 4.1.31 辣椒酱应符合 NY/T 1070 规定。
- 4.1.32 香油应符合 NY 68 规定。
- 4.1.33 清酒应符合 DB42/T 1267 规定。
- 4.1.34 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 规定。
- 4.1.35 水解植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 规定。
- 4.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。
- 4.1.37 孜然粉应符合 GB/T 22267 规定。
- 4.1.38 辣椒粉应符合 GB/T 23183 规定。
- 4.1.39 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 规定。
- 4.1.40 烟熏香料粉应符合 GB 29938 规定。
- 4.1.41 烤肉香精应符合 GB 30616 规定。



- 4.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 规定。
 4.1.43 芝麻油应符合 GB/T 8233 规定。
 4.1.44 芝麻酱应符合 LS/T 3220 规定。
 4.1.45 醋应符合 GB 2719 规定。
 4.1.46 腐乳应符合 SB/T 10170 规定。
 4.1.47 花生酱应符合 QB/T 1733.4 规定。
 4.1.48 香菇粉应符合 T/YQMTYX 028 规定。

4.2 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
组织、形态	具有该产品应有的组织形态。形态良好，无变形，无松散，无残缺等。	在自然光下目测其形态、组织。
色 泽	具有该产品应有的色泽。色泽良好，不欠色，不变色。	在自然光下目测色泽。
滋味、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	品尝、鼻嗅
杂 质	无肉眼可见外来杂质	在自然光下目测检查

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
	含油型	非含油型	
水分/(g/100g)	≤ 7	5	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	/	GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应表3的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.40	GB 5009.12

4.5 微生物指标

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
 4.5.2 微生物限量应符合 GB 17401 的规定。

4.6 食品添加剂



食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一工艺、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

随机抽取同一品种不少于20个最小包装，总量不低于3Kg。样品分成两份，一份检验，一份留样。。

6.3 出厂检验

产品由本厂的检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任意一项不合格，则判该批产品为不合格品，其他指标有一项不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

- 7.1.1 产品销售标志按 GB 7718、GB 28050 规定执行；
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定规定执行。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

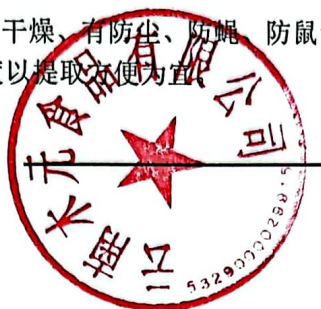
运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时



应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防霉、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

杨坤

备案单位主要负责人（签字）

2025年8月20日

备案单位（盖章）

2025年8月20日

