



# 团 体 标 准

T/CNFIA 165—2022

---

## 大豆植物肉及其制品

Soy-based meat and its products

2022-12-27 发布

2022-12-27 实施

---

中国食品工业协会 发布  
中国标准出版社 出版

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：祖名豆制品股份有限公司、山东誉亚大豆机械制造有限公司、杭州豆制品有限公司、苏州金记食品有限公司、维维食品饮料股份有限公司、长沙市聚美合豆制品有限公司、河北康贝尔食品有限公司、上海嘉里食品工业有限公司、福州素天下食品有限公司、上海清美食品有限公司、山东禹王生态食业有限公司、鸿昶生物科技(苏州)有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会。

本文件主要起草人：吴月芳、韩晓华、任振国、程军辉、金锋、刘兴玲、覃卫群、马立学、张素星、林忠、沈沪铭、李顺秀、杨冬勤、徐玉环。

# 大豆植物肉及其制品

## 1 范围

本文件规定了大豆植物肉及其制品的分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存和运输。

本文件适用于大豆植物肉及其制品的生产、销售和检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 2712	食品安全国家标准	豆制品
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB 31605	食品安全国家标准	食品冷链物流卫生规范
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量
T/CNFIA 109	豆制品业用大豆	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 大豆植物肉 **soy-based meat**

以大豆或其加工品作为蛋白质的主要来源，添加（或不添加）其他辅料，经过加工制成的，具有类似肉类感官特征的大豆食品。

3.2

**大豆植物肉制品 soy-based meat products**

以大豆植物肉为主要原料,配以辅料,再经加工制成的食品。

4 分类

4.1 按照食用方式分为:

- a) 即食大豆植物肉及其制品;
- b) 非即食大豆植物肉及其制品。

4.2 按照加工方式分为:

- a) 调理大豆植物肉及其制品;
- b) 酱卤大豆植物肉及其制品;
- c) 熏烤大豆植物肉及其制品;
- d) 干制大豆植物肉及其制品;
- e) 大豆植物肉培根;
- f) 油炸大豆植物肉及其制品;
- g) 大豆植物肉肠类;
- h) 蒸煮大豆植物肉及其制品;
- i) 其他大豆植物肉及其制品。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 大豆:应符合 T/CNFIA 109 和相应的食品安全国家标准的规定。

5.1.2 水:应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 大豆蛋白:应符合 GB 20371 的规定。

5.1.4 其他原辅料:应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	大豆植物肉	大豆植物肉制品
色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	具有产品应有的滋味和气味,无异味
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物

5.3 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	
	大豆植物肉	大豆植物肉制品
蛋白质/(g/100 g)	≥10.0	≥5.0

#### 5.4 微生物限量

5.4.1 预包装的大豆植物肉及其制品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定,散装在即食大豆植物肉及其制品的致病菌限量应符合 GB 31607 的规定。

5.4.2 大肠菌群限量应符合 GB 2712 的规定。

5.4.3 即食大豆植物肉及其制品的微生物还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 不适用于添加了菌种、发酵类配料的产品。				

#### 5.5 污染物限量和真菌毒素限量

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定,食品添加剂、营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

#### 5.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

#### 5.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

#### 6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 6.3 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

7.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

7.1.2 每组批随机抽取样品,数量应满足检验和复检的要求。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验项目应包括感官要求、净含量(散装食品除外)、蛋白质、菌落总数及大肠菌群(有要求时)。

7.2.2 产品出厂应进行检验,检验合格方可出厂。

### 7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每 6 个月进行一次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- 停产半年以上,恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

7.3.2 型式检验项目应包括 5.2~5.7 规定的项目。

### 7.4 判定

检验结果不符合本文件要求时,使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格时不应复检),复检结果符合本文件要求则判定为合格;如复检仍不符合本文件要求,则该批产品判定为不合格。

## 8 包装、标签、贮存和运输

### 8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定的要求。

8.1.2 包装应完整,封口严密,无破损。

### 8.2 标签

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

8.2.2 产品属性名称应冠以“大豆”字样,以及“植物肉”或等效名称。

### 8.3 贮存

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。需冷冻产品应储存在 $\leq -18$ ℃的冷库。常温产品需贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混储。

#### 8.4 运输

8.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

8.4.2 运输设备应清洁卫生,不应与有毒、有污染和有异味的物品混运。

---