

《豆浆粉》编制说明

一、任务来源及目的意义

1. 任务来源

中国食品工业协会豆制品专业委员会根据行业发展和企业要求，于 2022 年 5 月向中国食品工业协会提出申请制定《豆豉及其制品》、《大豆植物肉》、《豆浆粉》三项团体标准的立项申请。2022 年 6 月中国食品工业协会发布关于《豆豉及其制品》、《大豆植物肉》、《豆浆粉》三项项团体标准的立项公告，中国食品工业协会豆制品专业委员会为《豆浆粉》团体标准的牵头单位。

2. 目的意义

豆浆粉是以大豆为主要原料，经脱皮或不脱皮，浸泡或不浸泡，加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出，不除渣、除渣或部分除渣后，再经浓缩、干燥而成的粉状产品。豆浆粉解决了豆浆不易保存、携带和运输的短板。豆浆加工成豆浆粉后，消费终端只需简单冲调即可饮用，而且风味更加柔和、口感细腻醇厚，深受消费者青睐。豆浆粉作为日常性消费品，近年来发展较快，据统计，目前我国豆浆粉经营生产的企业超过 500 家，产量近 50 万吨，产值 100 亿左右。随着豆浆粉在餐饮业的比重越来越高，行业竞争越来越激烈，未来，我国豆浆粉行业将会朝着更高品质方向发展，呈现产品品种增多、消费多元化等趋势，亟需制定《豆浆粉》团体标准，以利于更好地对豆浆粉企业生产、经营进行指导、规范，保障和提高产品质量。

二、标准属性

本文件为团体标准

三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合国内豆浆粉企业生产实际情况，参考国内外相关豆浆粉标准。

四、制定情况

为了更好的规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会豆制品专业委员会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并制定本标准。具体制定情况如下：

- 1、2022 年初，豆制品专委会秘书处开始着手豆浆粉标准工作，查询、收集、

研究国内外有关豆浆粉的信息资料，与相关企业研究豆浆粉产品的质量状况，对质量相关数据进行收集、研究、分析。

2、2022年5月正式申请立项，组织成立了标准起草工作组，标准起草工作组经结合豆浆粉企业实际情况，制定了详细的工作方案。

2、2022年6月17日，起草工作组完成了《豆浆粉》文件草稿，并将文件草稿发给了豆制品标准化工作组人员。

3、2022年6月23日，起草工作组人员同时邀请了相关企业负责人共30家单位的54位专家线上召开了业内标准讨论会。与会专家对文件草稿进行了深入的探讨，并对标准起草大纲及关键性指标的设定达成一致意见。

3、根据6月23日标准讨论扩大会议内容整理后的《豆浆粉》工作组讨论稿于6月28日-7月8日进行标准化工作组内征求意见，共收到意见26条，合并为18条，其中采纳了9条。

4、2021年7月中旬，针对标准化工作组内意见对讨论稿进行修改完善，形成了征求意见稿。

五、确定标准主要内容依据

豆浆粉为首次制定，文件中确定的主要内容依据，具体如下：

1. 术语和定义

行业标准《大豆食品工业术语》(SB/T 10686-2012)对豆浆粉的定义为：“以大豆为主要原料，经脱皮或不脱皮，经浸泡或不浸泡，加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出，除去豆渣后，再经浓缩、喷雾干燥而制成的粉状产品”。由于全豆技术突破了传统除渣工艺，保留了大豆的膳食纤维，而且生产过程更加环保，既可以实现环保节约，也可以使大豆充分利用。同时，结合我国企业生产豆浆粉产品的具体现状，本着先进性、科学性、可操作性原则。本文件对豆浆粉定义进行了完善。确定豆浆粉的定义为：“以大豆为主要原料，经脱皮或不脱皮，经浸泡或不浸泡，加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出，不除渣、除渣或部分除渣，添加或不添加其他食品原料或食品添加剂或营养强化剂，再经浓缩、干燥而制成的粉状产品”。

2、理化指标

脲酶试验直接引用《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)中脲酶试验的

规定。

根据大豆中的主要成分结合企业实际生产提供的基础数据，文件设定了蛋白质、脂肪和总膳食纤维三个项目的质量指标，具体如下表。

项目	要求	
	纯豆浆粉	调制豆浆粉 ^a
水分/(g/100g)	≤5.0	≤5.0
蛋白质(g/100g)	≥35	≥15.0
脂肪(g/100g)	≥15.0	≥6.0

^a调制豆浆粉按粉水比1:6.5的比例冲调后蛋白质含量应≥2.0 g/100g。

注：项目指标限定了冲调后蛋白质含量，主要是为了保证冲调后豆浆粉产品的风味、口感和品质。豆浆粉冲调后还原为豆浆，调制豆浆粉按粉水比 1:6.5 的比例冲调后蛋白质含量设定与行业标准《豆浆》SB/T10633 保持一致。目前企业普遍采用独立小包装袋豆浆粉为 30 克，按粉水比 1:6.5 的比例冲调后为一杯（体积约为 220mL），正好也契合“早晚两杯奶：一杯豆奶，一杯牛奶”的健康饮食理念。

3、微生物限量

致病菌限量直接引用《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）中即食豆制品的规定。大肠菌群限量直接引用《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）中即食豆制品中的微生物的规定。本标准中为了提高企业生产过程的卫生要求，保障豆浆粉的产品质量，本标准还对菌落总数做了如下表的规定。

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	30000	50000

^a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。
^b不适用于添加了发酵豆制品、益生菌、发酵类配料的产品。

注：菌落总数值的设定是基于四方面的考量：一、根据企业目前的生产现状和提供的基础数据。二、考虑到菌落总数高低对于生产过程的卫生控制有一定作用，但是菌落总数不是越低越好，如果为了控制菌落总数而采取过度灭菌方式，会导致损失产品中很多有效的活性物质而得不偿失。所以菌落总数的值在平衡营养和卫生的基础上进行了科学设定。三、也参考了同类产品乳粉标准（《食品安全国家标准 乳粉》（GB19644）中对菌落总数的限定（乳粉菌落总数 n=5, c=2, m50000 CFU/g, M200000 CFU/g））的菌落总数设定值。四、菌落总数不适用于添加了发酵豆制品、益生菌、发酵类配料的产品。

六、国内外相关标准情况说明

豆浆粉属于豆制品，其食品安全的产品执行标准为《食品安全国家标准 豆制品》(GB2712)。该标准项目没有对应的国际标准（国外先进标准），在美国和韩国的豆浆标准中，将豆浆粉归类到了豆浆中，并对豆浆粉质量指标做了规定，本标准制定过程中不考虑采用的问题。

七、其他需要说明的情况

无

中国食品工业协会豆制品专业委员会

二〇二二年七月

编制说明