ICS 67.060
CCS X 11

中华人民共和国国家标准

GB/T 18738—2025
代替 GB/T 18738—2006

豆浆粉质量通则

General quality requirements for soy milk powder

2025-12-02 发布　　2026-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 18738—2006《速溶豆粉和豆奶粉》，与GB/T 18738—2006相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了范围（见第1章，2006年版的第1章）；

b) 更改了术语和定义（见第3章，2006年版的第3章）；

c) 更改了产品分类（见第4章，2006年版的第4章）；

d) 删除了净含量偏差要求（见2006年版的5.3）；

e) 更改了原料要求、感官要求和理化要求（见5.1～5.3，2006年版的5.1～5.5）；

f) 删除了微生物要求（见2006年版的5.6）；

g) 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求（见2006年版的5.7）；

h) 更改了检验方法（见第6章，2006年版的第6章）；

i) 更改了检验规则（见第7章，2006年版的第7章）；

j) 更改了标签、包装、运输和贮存要求（见第8章，2006年版的第8章）。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）提出并归口。

本文件起草单位：东北农业大学、黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司、维维食品饮料股份有限公司、中轻食品工业管理中心、中国食品工业协会、江苏省疾病预防控制中心、益海嘉里食品科技有限公司、杭州九阳豆业有限公司、德州谷神蛋白科技有限公司、天添爱（江苏）生物科技有限公司、黑龙江省质量监督检测研究院、国家粮食和物资储备局科学研究院、武汉轻工大学、北京工商大学、山东禹王生态食业有限公司、永和食品（中国）股份有限公司、黑龙江冰泉多多保健食品有限责任公司、黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司、广东仙津保健饮料食品有限公司、佳木斯冬梅大豆食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、佳木斯农高区农产品精深加工创研院有限公司、山东天久生物技术有限公司。

本文件主要起草人：王中江、范志军、刘兴玲、王冬梅、朱谦让、郑丽、陈栋、朱永胜、魏涛、汪永升、佟晓芳、吴月芳、江连洲、叶金、王勇、胥伟、李健、周麟依、刘军、李大治、杨晓明、杨勇、李奕迅、王雍凯、王晓龙、刘明、李柏良、李秀娟、李波、高鹏、邓启俊、陆庆艳、邵志远、刘卿雨、陈龙、徐玉环、郭增旺、宋歌、朱琳、程天赋、于爱华、曾祥权、张秋爱。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2002年首次发布为GB/T 18738—2002，2006年第一次修订；

——本次为第二次修订。

豆浆粉质量通则

1 范围

本文件界定了豆浆粉的术语和定义，给出了产品分类，规定了要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存，描述了检验方法。

本文件适用于豆浆粉的生产、检验与销售。

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 1352 大豆

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.7—2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8—2023 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆浆粉 soy milk powder

速溶豆粉

以大豆为主要原料(大豆添加量不低于35%)，添加或不添加其他配料，经磨浆、灭酶、干燥等工艺加工制成的豆制品。

注：其他配料也能在干燥后添加。

3.2

纯豆浆粉 pure soy milk powder

仅以大豆为原料，加工制成的豆浆粉。

3.3

调制豆浆粉 instant soy milk powder

添加其他配料加工制成的豆浆粉。

3.4

豆奶粉 soy milk with dairy product powder

添加生乳和(或)乳粉(以乳粉计，添加量不低于3%)等辅料，加工制成的调制豆浆粉。