



410012S-2018



河南窦珂食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2018

---

# 大豆蛋白制品

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

河南窦珂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南窦珂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：窦朋伟。

H N

Q B

# 大豆蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了大豆蛋白制品的产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、小麦粉、谷朊粉、食用大豆粕为原料，辅以大豆油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、五香粉（花椒、八角、辣椒、小茴香、丁香经粉碎、配料、混合、搅拌而成）、大豆磷脂、山梨酸钾、丙酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠，经混合搅拌、挤压膨化、油炸、卤制、微波灭菌、冷却包装、巴氏灭菌工艺加工而成的具有一定组织状态（或纤维结构）的大豆蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.20 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.22 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

## 2.2 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	试验方法
色泽	棕黄色或棕红色、深红色	从样品中取出 1 包，置于白磁盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
气、滋味	具有该品种应有的气味与滋味，无异味	
组织形态	条（块）状、有异形体	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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	≤ 60	GB 5009.3
蛋白质（干基），g/100g	≥ 10	GB 5009.5
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
丙酸钙（以丙酸计），g/kg	≤ 1.25	GB 5009.120
注：相同防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1		
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 (CFU/g) ≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、小麦粉、谷朊粉、食用大豆粕为原料，辅以大豆油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、五香粉（花椒、八角、辣椒、小茴香、丁香经粉碎、配料、混合、搅拌而成）、大豆磷脂、山梨酸钾、丙酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠，经混合搅拌、挤压膨化、油炸、卤制、微波灭菌、冷却包装、巴氏灭菌工艺加工而成的具有一定组织状态（或纤维结构）的大豆蛋白制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南窦珂食品有限公司

QB