



411793S-2018



河南曙光生物科技有限公司企业标准

Q/HSG 0001S-2018

食用预制谷蛋白

2018-06-15 发布

2018-06-15 实施

河南曙光生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南曙光生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：段玉豪、李迎军。

H N

Q B

食用预制谷蛋白

1 范围

本标准规定了食用预制谷蛋白的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷朊粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，配以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为辅料，经过混合、搅拌，添加适量的生活饮用水，通过挤压、膨化或不膨化的方法加工而成的具有组织状态或纤维丝状结构的非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合GB/T21924 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
色泽	产品应有的色泽	从样品中取出10g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、杂质。用30℃水浸泡后，嗅其气味，尝其滋味，观察其组织状态。
组织状态	有组织状或纤维丝状结构	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
蛋白质（以干基计, N×6.25）%	≥	44	GB 5009.5
水分%	≤	13.0	GB 5009.3
灰分%（以干基计）	≤	7.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
脲酶（尿素酶）活性 ^a		阴性	GB 5413.31
a 仅适用于以大豆蛋白为原料的产品。			
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
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
a 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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官指标、水分、蛋白质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，配以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为辅料，经过混合、搅拌，添加适量的生活饮用水，通过挤压、膨化或不膨化的方法加工而成的具有组织状态或纤维丝状结构的非即食产品。

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》的有关规定，参照 GB 20371 《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》、SB/T 10453 《膨化豆制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南曙光生物科技有限公司

Q B