



417230S-2020



许昌汇优食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2020

大豆蛋白制品

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

许昌汇优食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌汇优食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯林虎。

本标准自发布实施之日起替代 Q/XHS 0001S-2020（备案号：416262S-2020）。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白为原料，加入水，加入或不加入食用盐、硫酸铝钾、丙酸钙中的一种或几种，经搅拌混合、挤压膨化、分切、干燥、包装而成的非即食的大豆蛋白制品。

根据产品性状不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.5 丙酸钙应符合 GB 25548 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	要 求	检验方法
性 状	片状、块状、条状、丝状或具产品应有性状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅黄色至黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 20	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 100	GB 5009.182
尿酶定性	阴性	GB/T 5009.183
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白为原料，加入水，加入或不加入食用盐、硫酸铝钾、丙酸钙中的一种或几种，经搅拌混合、挤压膨化、分切、干燥、包装而成的非即食的大豆蛋白制品。

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》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌汇优食品有限公司

H N
Q B