



415110S-2020



永城市三盛食品有限公司企业标准

Q/YSS 0001S-2020

调味大豆蛋白制品

2020-06-04 发布

2020-06-04 实施

永城市三盛食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由永城市三盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘飞、刘涛。

H N
Q B

调味大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了调味大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆素肉）、膨化豆制品（以食用豆粕、小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、膨化成型）中的一种为主要原料，辅以绿豆粉皮、黄豆粉皮、鸡肉丁、鸭肉丁、花生、玉米、香菇、木耳、杏鲍菇、泡椒、脱水笋片、脱水萝卜丁、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、黑鸭膏（鸭肉、鸭油、食用盐、麦芽糊精、黑鸭香精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、香菇鸡丁味香精中的一种）、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经卤制或大豆油油炸、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的调味大豆蛋白制品。

根据产品口味不同，可将产品分为 8 个品种：香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、香菇鸡丁味大豆蛋白制品、泡椒味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、牛肉果仁味大豆蛋白制品、黑鸭味大豆蛋白制品、复合风味大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆蛋白制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.2 食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.3 绿豆粉皮、黄豆粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.4 鸡肉丁、鸭肉丁应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇、木耳、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 脱水笋片、脱水萝卜丁应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡

骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、黑鸭膏（鸭肉、鸭油、食用盐、麦芽糊精、黑鸭香精）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.17 食品用香精(牛肉味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、香菇鸡丁味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 78	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	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) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于原料中使用山梨酸钾的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1;					
注 2: b 指标仅适用于原料中使用鸡肉丁、鸭肉丁、鸡肉膏、黑鸭膏的产品。					

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；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

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

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆素肉）、膨化豆制品（以食用豆粕、小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、膨化成型）中的一种为主要原料，辅以绿豆粉皮、黄豆粉皮、鸡肉丁、鸭肉丁、花生、玉米、香菇、木耳、杏鲍菇、泡椒、脱水笋片、脱水萝卜丁、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、黑鸭膏（鸭肉、鸭油、食用盐、麦芽糊精、黑鸭香精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、香菇鸡丁味香精中的一种）、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经卤制或大豆油油炸、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的调味大豆蛋白制品。

根据产品口味不同，可将产品分为 8 个品种：香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、香菇鸡丁味大豆蛋白制品、泡椒味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、牛肉果仁味大豆蛋白制品、黑鸭味大豆蛋白制品、复合风味大豆蛋白制品。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。

永城市三盛食品有限公司