



412346S-2021



河南统世商贸有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2021

大豆蛋白制品

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

河南统世商贸有限公司 发布

前 言

本标准由河南统世商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋盼盼。

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。

本标准适用于以食用豆粕粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐后经调粉、膨化成型、切断（丝）或不切断（丝）、烘干、包装加工而成的非即食大豆蛋白制品。

按照原辅料和形状不同分为：素肉蛋白制品、素豆丝、素鸡翅、素豆肠、素猫耳朵、素豆结、素豆块、素羊肚丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用豆粕粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有本品应有的性状 | 取本品 100g，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 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, % | ≤ 25.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 12.0 | GB 5009.5 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 脲酶活性 | 阴性 | GB 5413.31 |

注：该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 | |
| 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 |

注: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 2762、2761、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、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

本标准适用于以食用豆粕粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐后经调粉、膨化成型、切断（丝）或不切断（丝）、烘干、包装加工而成的非即食大豆蛋白制品。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》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。

河南统世商贸有限公司

H N

Q B