



412379S-2021



安阳市福瑞沃菌业有限公司企业标准

Q/AFJ 0006S-2021

调味大豆组织蛋白制品

2021-10-07 发布

2021-10-07 实施

安阳市福瑞沃菌业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市福瑞沃菌业有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市福瑞沃菌业有限公司。

本标准主要起草人：原玉明。

本标准自发布实施日起替代Q/AFJ 0006S-2019（备案号：411461S-2019）

H N

Q B

调味大豆组织蛋白制品

1 范围

本标准规定了调味大豆组织蛋白制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用大豆粕（磨粉）、大豆蛋白粉或分离大豆蛋白为主要原料，添加大豆（磨粉）、食用小麦淀粉、花生（磨粉）、玉米（磨粉）中的一种或几种，通过挤压、膨化的方法加工而成大豆组织蛋白制品，经过熟制、脱水或冷藏，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、花椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带丝、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、黑胡椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精）中的几种进行搅拌调味、包装、杀菌等工艺制成的不同风味调味大豆组织蛋白制品。

根据产品原料不同可分为：藤椒味大豆组织蛋白制品、咸味大豆组织蛋白制品、卤肉味大豆组织蛋白制品、鸡肉味大豆组织蛋白制品、牛肉味大豆组织蛋白制品、黑鸭味大豆组织蛋白制品、香辣味大豆组织蛋白制品、麻辣味大豆组织蛋白制品、五香味大豆组织蛋白制品、泡菜味大豆组织蛋白制品、原味大豆组织蛋白制品、火锅味大豆组织蛋白制品、泡椒味大豆组织蛋白制品、鸡汁味大豆组织蛋白制品、卤香味大豆组织蛋白制品、烧烤味大豆组织蛋白制品、牛汁味大豆组织蛋白制品、复合味大豆组织蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.3 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.4 玉米、玉米粒应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.5 食用大豆粕应符合GB/T 13382的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

- 2.1.12 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.13 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.14 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.15 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.17 泡椒、酸菜、酸豆角应符合GB 2714的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.22 黑胡椒粉应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.23 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.24 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.25 海带丝应符合GB 19643的规定。
- 2.1.26 鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）应符合GB 2749的规定。
- 2.1.27 金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.28 凉皮应符合GB 2713的规定。
- 2.1.29 香辛料【豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莱兰、藤椒】应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.30 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年一部的规定。

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	固体、块状、片状、条状、柱状、球状或丝状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤	75.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	15	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*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	
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	10 ²	10 ³	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 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群、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大豆粕（磨粉）、大豆蛋白粉或分离大豆蛋白为主要原料，添加大豆（磨粉）、食用小麦淀粉、花生（磨粉）、玉米（磨粉）中的一种或几种，通过挤压、膨化的方法加工而成大豆组织蛋白制品，经过熟制、脱水或冷藏，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带丝、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、黑胡椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精）中的几种进行搅拌调味、包装、杀菌等工艺制成的不同风味调味大豆组织蛋白制品。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。

安阳市福瑞沃菌业有限公司

QB