



412409S-2021



汝州市周晟食品有限公司企业标准

Q/RZS 0003S-2021

大豆蛋白制品

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

汝州市周晟食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市周晟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵现周。

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粉或大豆粕粉为主要原料，加入或不加入花生粉、谷朊粉中的一种或两种，加入生活饮用水，经调配、混合、挤压成型、分切、烘干、包装而成的非即食大豆蛋白制品。

根据原辅料及性状不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2大豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5生活饮用水应符合 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	取适量样品，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉或大豆粕粉为主要原料，加入或不加入花生粉、谷朊粉中的一种或两种，加入生活饮用水，经调配、混合、挤压成型、分切、烘干、包装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》的有关规定，制订了本企业标准，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。

汝州市周晟食品有限公司

H N
Q B