



410341S-2021



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0025S-2021

液体大豆蛋白

2021-02-15 发布

2021-02-15 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳。

H N
Q B

液体大豆蛋白

1 范围

本标准规定了液体大豆蛋白的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，添加生活饮用水，酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠），经斩拌工艺加工而成的非即食的液体大豆蛋白产品，用于肉制品加工配料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 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	粘稠状液体	取适量样品，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
色泽	乳黄色或乳白色	
气味	具有大豆蛋白固有的气味，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
蛋白质/（g/100g）	≥ 8.8, 40（以干基计）	GB 5009.5
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
脲酶（尿素酶）活性	阴性	GB 5413.31
* 铅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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10 ²	GB 4789. 3
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

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；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。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分离蛋白为原料，添加生活饮用水，酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠），经斩拌工艺加工而成的非即食的液体大豆蛋白产品，用于肉制品加工配料。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。

河南众品食业股份有限公司

H N
Q B