



410403S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0022S-2021

仿肉牛排大豆蛋白制品（调理 食品）

2021-02-20 发布

2021-02-20 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王喜波、王哲、刘竞男、寻崇荣、王玉莹、温晓。

H N

Q B

仿肉牛排大豆蛋白制品（调理食品）

1 范围

本标准规定了仿肉牛排大豆蛋白制品（调理食品）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆蛋白为主要原料，配以谷朊粉、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、葵花籽油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、味精、香辛料（辣椒、八角、桂皮、月桂、肉豆蔻、草果、姜中的一种或几种）、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精中的一种或几种）中的几种，经清洗、调味、挤压、包装、灭菌、冷却加工而成的仿肉牛排大豆蛋白制品（调理食品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、葵花籽油、花生油、芝麻油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 香辛料（辣椒、八角、桂皮、月桂、肉豆蔻、草果、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.11 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状或呈块状或片状	从样品中取出一盒，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	具有产品应有的色泽，色泽基本均匀，无焦糊现象	
气、滋味	具有产品应有的气、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 表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
蛋白质, g/100g	≥ 30	GB 5009.5
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
氯化物 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 2	GB 5009.44
*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。		
a 仅适用于添加食用盐的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 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: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白为主要原料，配以谷朊粉、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、葵花籽油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、味精、香辛料（辣椒、八角、桂皮、月桂、肉豆蔻、草果、姜中的一种或几种）、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精中的一种或几种）中的几种，经清洗、调味、挤压、包装、灭菌、冷却加工而成的仿肉牛排大豆蛋白制品（调理食品）。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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

三全食品股份有限公司

QB