



410279S-2021



安阳天祥瑞食品科技有限公司企业标准

Q/ATXR 0002S-2021

大豆蛋白

2021-02-03 发布

2021-02-03 实施

安阳天祥瑞食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳天祥瑞食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳天祥瑞食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王爱国、张嘉宸、张俊杰。

H N
Q B

大豆蛋白

1 范围

本标准规定了大豆蛋白的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为原料，经过筛选、脱皮、压榨、除杂、粉碎、灭酶、计量、包装而成的非即食大豆蛋白。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 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	粉末状	取适量试样至于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质,嗅其气味
色泽	黄色或者淡黄色	
气味	具有大豆蛋白固有的气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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)	≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥	75.0	GB 5009.5
粗脂肪（以干基计）/（g/100g）	≤	2.0	GB 5009.6
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
灰分/（g/100g）	≤	7.0	GB 5009.4
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.15
脲酶(尿素酶) 活性		阴性	GB 5413.31
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	
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
a 样品的采样和处理按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

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、蛋白质、水分、粗脂肪、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为原料，经过筛选、脱皮、压榨、除杂、粉碎、灭酶、计量、包装而成的非即食大豆蛋白。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，参照相关国标要求制订本企业标准，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。

安阳天祥瑞食品科技有限公司

H N
Q B