



411013S-2021



河南百川食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2021

大豆组织蛋白制品

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

河南百川食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南百川食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南百川食品有限公司、百川生物科技有限公司新乡分公司。

本标准主要起草人：张净梅、许飞云、苏荣。

本标准同时适用于：河南百川食品有限公司，地址：延津县产业集聚区南区，百川生物科技有限公司新乡分公司，地址：延津县产业集聚区南区（新长南线胡堤段路南）。

H N

Q B

大豆组织蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白为主要原料，添加谷朊粉、小麦粉、大豆浓缩蛋白、大豆膳食纤维、食用大豆粕、小麦淀粉中的几种，经混合配料、挤压膨化、烘干、包装、加工工艺而成的非即食类大豆组织蛋白制品。

根据原料不同可为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆分离蛋白、低温食用豆粕应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.7 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.8 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	固体、块状、片状、碎颗粒状、条状、柱状、球状或丝状	取适量试样置于洁净的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、状态、色泽，查看是否有杂质，用鼻子嗅其气味，品 其 滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，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	≤ 13	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 44	GB 5009.5
灰分(以干基计), g/100g	≤ 8	GB 5009.4

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脲酶定性		阴性	GB 5413.31
注：*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 ^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	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
^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

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、脲酶定性、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

大豆组织蛋白制品是以低温食用豆粕、大豆分离蛋白为主要原料，添加谷朊粉、小麦粉、大豆浓缩蛋白、大豆膳食纤维、食用大豆粕、小麦淀粉中的几种，经混合配料、挤压膨化、烘干、包装、加工工艺而成的非即食类大豆组织蛋白制品。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。

河南百川食品有限公司

H N

Q B