



411241S-2021



南阳城乡一体化示范区泓鑫食品厂企业标准

Q/NHS 0001S-2021

大豆组织蛋白制品

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

南阳城乡一体化示范区泓鑫食品厂 发布

前 言

本标准由南阳城乡一体化示范区泓鑫食品厂提出并起草。

本标准起草人：方恒明、赵丹、姬晓月。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕中的一种或两种为原料，添加谷朊粉、生活饮用水、食用盐后经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干或晒制、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	丝状、条状、片状、圆柱状	取本品 100g，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	浅黄色或淡黄色	
气味、滋味	具有大豆蛋白特有的气味和滋味，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	≤ 25	GB 5009.3
灰分（干基），%	≤ 10	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 30.0	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脲酶定性	阴性	GB/T 5009.183

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	
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注：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

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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。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蛋白粉、食用大豆粕中的一种或两种为原料，添加谷朊粉、生活饮用水、食用盐后经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干或晒制、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。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》有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、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。

南阳城乡一体化示范区泓鑫食品厂