



412048S-2021



河南奥尼斯特食品有限公司企业标准

Q/HAS 0003S-2021

大豆蛋白粉

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

河南奥尼斯特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南奥尼斯特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王留先。

H N

Q B

大豆蛋白粉

1 范围

本标准规定了大豆蛋白粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为原料，经过色选、粉碎、筛理去除或部分去除大豆的表皮，最终产品蛋白质含量不低于 40%的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 2715 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和性状。 闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	黄色或淡黄色	
气味、滋味	具有大豆蛋白粉固有的气味与滋味，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
蛋白质(以干基计)，g/100g	40-65	GB 5009.5
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)，g/100g	≤ 7	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脲酶(尿素酶)活性	阴性 ^a	GB 20371 附录 A
	非阴性 ^b	

^a阴性产品脲酶活性指标应≤0.02U/g；

^b仅适用于需加热灭酶处理后方可食用的产品；

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 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、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为原料，经过色选、粉碎、筛理去除或部分去除大豆的表皮，最终产品蛋白质含量不低于 40%的产品。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥尼斯特食品有限公司

H N
Q B