



412064S-2021



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0012S-2021

---

# 蛋白调味品

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

---

开封太阳金明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封太阳金明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新元、辛春雷、张莉娟。

本标准自实施之日起代替Q/KTJ 0012S-2018（备案号413697S-2018, 备案日期2018年12月11日）。

H N

Q B

# 蛋白调味品

## 1 范围

本标准规定了蛋白调味品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为原料，添加乳清蛋白粉、豌豆蛋白、玉米油、麦芽糖、食用盐、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、生活饮用水、花生蛋白、白砂糖、海藻糖、食用豌豆纤维粉、魔芋精粉、干姜粉、大蒜粉、洋葱粉、白胡椒、黑胡椒、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、酵母提取物中的几种，添加山梨糖醇液、山梨糖醇、谷氨酸钠（味精）、海藻酸钠、干贝素（琥珀酸二钠）、乙基麦芽酚、碳酸氢铵、磷脂、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E、柠檬酸、微晶纤维素、黄原胶、肉风味香精、焦糖色、辣椒红、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯）中几种，经混合、保温、通过微波熟化、热风干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料的不规则状非即食产品。主要用于方便食品配料。

根据原料不同分为以下两种：蛋白调味品、肉味蛋白调味品。

## 2 术语和定义

### 2.1 复水性

一定量的样品在一定的时间内经一定温度的热水浸泡后的吸水程度。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、花生蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.11 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.13  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.14 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.15 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

- 3.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.17 大豆拉丝蛋白应符合GB 20371和SB/T 10453的规定。
- 3.1.18 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.19 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.20 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 3.1.21 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 3.1.22 肉风味香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.23 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.24 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.25 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.26 乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯）应符合GB 26687的规定。
- 3.1.27 大蒜粉、干姜粉、洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.28 草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 3.1.29 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.30 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 3.1.31 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.32 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.33 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.34 食用豌豆纤维粉应符合T/CAQI 92的规定。
- 3.1.35 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。
- 3.1.36 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.37 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.38 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 3.1.39 干贝素（琥珀酸二钠）应符合GB 29939的规定。
- 3.1.40 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

## 3.2 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
	蛋白调味品	肉味蛋白调味品	
色泽	淡黄色	浅褐色	从混合后样品中取出 50g 放在白色洁净搪瓷盘上分开，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然
性状	不规则颗粒状	不规则颗粒状	
滋、气味	具有鸡蛋风味，无异味	具有肉风味	

杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质	后以温开水漱口，品其滋味
复水性	吸水后膨胀变软，无硬芯	吸水后膨胀变软，无硬芯	取一定量的样品(约 10.0g)加入 85℃ 以上的水 200 毫升，保温计时，3 分钟取出静置过滤 30 秒，取浸泡后的一定量样品进行品尝。

### 3.3 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) ≤	8.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)/(%) ≤	12.0	GB 5009.44
蛋白质/(%) ≥	12.0	GB 5009.5
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> /(g/kg) ≤	2.0	GB 5009.83
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.17

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

### 3.4 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	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	8000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.3	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌/(/25g)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(/25g)	不得检出	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g) ≤	50	GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	50	GB 4789.15

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

#### 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为原料，添加乳清蛋白粉、豌豆蛋白、玉米油、麦芽糖、食用盐、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、谷朊粉、生活饮用水、花生蛋白、白砂糖、海藻糖、食用豌豆纤维粉、魔芋精粉、干姜粉、大蒜粉、洋葱粉、白胡椒、黑胡椒、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、酵母提取物中的几种，添加山梨糖醇液、山梨糖醇、谷氨酸钠（味精）、海藻酸钠、干贝素（琥珀酸二钠）、乙基麦芽酚、碳酸氢铵、磷脂、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E、柠檬酸、微晶纤维素、黄原胶、肉风味香精、焦糖色、辣椒红、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯）中几种，经混合、保温、通过微波熟化、热风干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料的不规则状非即食产品。主要用于方便食品配料。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》的相关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

开封太阳金明食品有限公司

QB