



412902S-2022



河南襄东食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2022

大豆蛋白制品

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南襄东食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南襄东食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫广伟。

H N

Q B

大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉为原料，添加水，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾，经搅拌混合、挤压膨化，冷却、切断（丝）或不切断（丝）、晒干、包装而成的非即食的大豆蛋白制品。

产品按外形不同，分为大豆蛋白肉、素鸡翅、素肉蛋白制品、素豆丝、素豆肠、素猫耳朵、素豆结、素豆块、素羊肚丝。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状（块、丝、片）	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 30	GB 5009.5
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 100	GB 5009.182
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
尿酶定性	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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为原料，添加水，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾，经搅拌混合、挤压膨化，冷却、切断（丝）或不切断（丝）、晒干、包装而成的非即食的大豆蛋白制品。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，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。

河南襄东食品有限公司

H N

Q B