



413125S-2022



河南曙光生物科技有限公司企业标准

Q/HSG 0004S-2022

挤压膨化植物蛋白制品

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

河南曙光生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南曙光生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李迎军、史永兴。

H N

Q B

挤压膨化植物蛋白制品

1 范围

本标准规定了挤压膨化植物蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白（食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白中的一种或几种）、谷朊粉、花生蛋白、玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，配以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种为辅料，经过混合、搅拌，添加适量的生活饮用水，通过挤压、膨化、整形、干燥、粉碎或不粉碎的方法加工而成的具有粉状、蜂窝状或纤维丝状结构的非即食产品。

产品根据种类不同分为：挤压膨化大豆蛋白制品、挤压膨化小麦蛋白制品、挤压膨化花生蛋白制品、挤压膨化豌豆蛋白制品、挤压膨化玉米蛋白制品、挤压膨化大米蛋白制品、挤压膨化燕麦蛋白制品、挤压膨化复合蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、花生蛋白、玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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	产品应有的色泽	从样品中取出10g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质。用30℃水浸泡后，
组织状态	粉状、或有蜂窝状或纤维丝状结构	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味，无异味	

杂 质	无正常视力可见外来杂质	嗅其气味，尝其滋味。
-----	-------------	------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质（以干基计, $N \times 6.25$ ），%	\geq 40	GB 5009.5
水分，%	\leq 13.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	\leq 7.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	\leq 0.25（仅适用于以大豆蛋白、谷朊粉、花生蛋白为主要原料的产品检验）	GB 5009.12
	\leq 0.18（仅适用以豌豆蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白为主要原料的产品检验）	
脲酶（尿素酶）活性 ^a	阴性	GB 5413.31
镉（以 Cd 计），mg/kg	\leq 0.5（仅适用于以花生蛋白为主要原料的产品检验）	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	\leq 5（仅适用于以大豆蛋白、谷朊粉、豌豆蛋白、燕麦蛋白为主要原料的产品检验）	GB 5009.22
	\leq 20（仅适用以玉米蛋白为主要原料的产品检验）	
	\leq 10（仅适用以大米蛋白为主要原料的产品检验）	
注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加大豆蛋白的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	100	1000	GB 4789. 10
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、蛋白质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白（食用大豆粕、低温食用豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白中的一种或几种）、谷朊粉、花生蛋白、玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，配以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种为辅料，经过混合、搅拌，添加适量的生活饮用水，通过挤压、膨化、整形、干燥、粉碎或不粉碎的方法加工而成的具有粉状、蜂窝状或纤维丝状结构的非即食产品。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，参照 GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》、SB/T 10453《膨化豆制品》要求制订本企业标准，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。

河南曙光生物科技有限公司

Q B