



410369S-2022



河南光头娃食品科技有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2022

---

# 大豆组织蛋白制品（挤压膨化 豆制品）

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

---

河南光头娃食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南光头娃食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南光头娃食品科技有限公司。

本标准主要起草人：甘静波、常正军、常明涛。

H N  
Q B

# 大豆组织蛋白制品（挤压膨化豆制品）

## 1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白制品（挤压膨化豆制品）的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，添加谷朊粉、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水，经混料、挤压膨化、成型、烘干、计量包装而成的非即食大豆组织蛋白制品（挤压膨化豆制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.6 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	固体、块状、片状、条状、柱状、球状或丝状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤ 13.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 45	GB 5009.5
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
* 该指标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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

大豆组织蛋白制品是以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，添加谷朊粉、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水，经混料、挤压膨化、成型、烘干、计量包装而成的非即食大豆组织蛋白制品（挤压膨化豆制品）。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，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。

河南光头娃食品科技有限公司

H N  
Q B