



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 | |
| 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