



410672S-2022



河南锦立来商贸有限公司企业标准

Q/HJLL 0001S-2022

# 花生蛋白素肉

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

河南锦立来商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南锦立来商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐献策。

H N

Q B

# 花生蛋白素肉

## 1 范围

本标准规定了花生蛋白素肉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生蛋白粉为原料，添加大豆蛋白粉、小麦蛋白粉、生活饮用水为辅料，经配料、搅拌、挤压膨化成型、切断、烘干或自然晾干、包装加工而成的非即食花生蛋白素肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 花生蛋白粉、小麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽、色泽均匀	从样品中取出100g，将本品置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、温开水漱口、品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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 $\leq$	13	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg $\leq$	18.0	GB 5009.22

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 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	采样方案 a 及限量	检验方法
----	------------	------

	n	c	m	M	
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 第二法

### 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以花生蛋白粉为原料，添加大豆蛋白粉、小麦蛋白粉、生活饮用水为辅料，经配料、搅拌、挤压膨化成型、切断、烘干或自然晾干、包装加工而成的非即食花生蛋白素肉。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》的规定，制订本企业标准，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。

河南锦立来商贸有限公司

HJLL

QB