



411440S-2022



河南曙光生物科技有限公司企业标准

Q/HSG 0003S-2022

# 大豆蛋白粉

2022-05-30 发布

2022-05-30 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

# 大豆蛋白粉

## 1 范围

本标准规定了大豆蛋白粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用大豆粕、大豆膳食纤维粉、大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种为原料，经过配料、搅拌、挤压膨化、干燥、粉碎、计量包装工艺加工而成的大豆蛋白粉。

产品根据用途不同分为：注射型大豆蛋白粉，滚揉型大豆蛋白粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.4 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
状态	粉末状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘 或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色或乳黄色	
气味、滋味	具有大豆蛋白粉固有的气味与滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
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），%	$\leq 8.0$	GB 5009.4
粗脂肪（以干基计），%	$\leq 2.0$	GB 5009.6
粗纤维（以干基计），%	$\leq 8.0$	GB/T 5515
细度，%（通过直径 0.250mm 的筛）	$\geq 95$	GB/T 5507

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脲酶(尿素酶)活性		阴性	GB 5413.31
		非阴性 (仅适用于需加热灭酶处理后方可食用的产品)	
注：*该项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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	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。

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆粕、大豆膳食纤维粉、大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种为原料，经过配料、搅拌、挤压膨化、干燥、粉碎、计量包装工艺加工而成的大豆蛋白粉。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

H N

Q B