



411441S-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

2022-05-30 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

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、膨化的方法加工而成的具有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 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

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

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

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

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

2.1.9 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	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、杂质。用30℃水浸泡后，嗅其气味，尝其滋味，观察其组织状态。
组织状态	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	

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 0.4（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（仅适用于以豌豆蛋白、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
a 仅适用于添加大豆蛋白的产品检验。		
* 该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 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。

H N

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、膨化的方法加工而成的具有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

H N
Q B