



412197S-2022



滑县家家乐食品厂（普通合伙）企业标准

Q/HJS 0002S-2022

# 大豆组织蛋白制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

滑县家家乐食品厂（普通合伙） 发布

## 前 言

本标准由滑县家家乐食品厂（普通合伙）提出并起草。

本标准主要起草人：陈爱兵。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0002S-2017（备案号：412931S-2017）。

H N

Q B

# 大豆组织蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆或大豆蛋白粉为主要原料，大豆经压榨、粉碎，添加或不添加低温食用豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，经加水调和、挤压膨化、烘干灭菌、包装、加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 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 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.12 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.13 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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   | 具有本品应有的性状           | 取100g样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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、滋味 | 具有大豆组织蛋白应有的气、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         | ≤   | 10.0 | GB 5009.3  |
| 蛋白质, g/100g        | ≥   | 30   | GB 5009.5  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤   | 0.45 | GB 5009.12 |

注: \*铅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    |            |
| 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 |

注: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 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。

## 编制说明

本标准适用于以大豆或大豆蛋白粉为主要原料，大豆经压榨、粉碎，添加或不添加低温食用豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，经加水调和、挤压膨化、烘干灭菌、包装、加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。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，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。

滑县家家乐食品厂（普通合伙）

H N

Q B