



412223S-2022



河南九伯实业有限公司企业标准

Q/HJB 0002S-2022

# 风味大豆蛋白制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

河南九伯实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南九伯实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩松皓。

H N

Q B

# 风味大豆蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了风味大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆拉丝蛋白、**大豆组织蛋白**、大豆蛋白素肉）中的一种为原料，经浸泡、分切或不分切、脱水，加入生活饮用水、鹌鹑蛋、鸡肉、牛肉、猪肉、花生、腰果、干果（柠檬干、山楂干、草莓干、桂圆干、葡萄干中的一种或几种）、蔬菜（青椒、豆角、白菜、芹菜、萝卜、青菜、土豆、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔中的一种或几种）、菌菇（平菇、金针菇、海鲜菇、香菇中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、味精、食品添加剂（山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）中的多种，经调配、冷却、**包装（装袋或装瓶）**、灭菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：**风味大豆拉丝蛋白制品**、**风味大豆组织蛋白制品**、**风味大豆蛋白素肉制品**。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 鸡肉、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 花生、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 蔬菜应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 菌菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取样品适量，将样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加的产品。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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

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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。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蛋白制品（大豆拉丝蛋白、**大豆组织蛋白**、大豆蛋白素肉）中的一种为原料，经浸泡、分切或不分切、脱水，加入生活饮用水、鹌鹑蛋、鸡肉、牛肉、猪肉、花生、腰果、干果（柠檬干、山楂干、草莓干、桂圆干、葡萄干中的一种或几种）、蔬菜（青椒、豆角、白菜、芹菜、萝卜、青菜、土豆、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔中的一种或几种）、菌菇（平菇、金针菇、海鲜菇、香菇中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、味精、食品添加剂（山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）中的多种，经调配、冷却、**包装（装袋或装瓶）**、灭菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。

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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 04.04.01.05 新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九伯实业有限公司

Q B