



412791S-2022



唐河县飞来渔食品有限公司企业标准

Q/TFS 0002S-2022

风味大豆蛋白制品

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

唐河县飞来渔食品有限公司 发布

前 言

本标准由唐河县飞来渔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李频。

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、大豆分离蛋白）中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的几种）、白砂糖、食用盐、味精、食用葡萄糖、酿造酱油、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、咖喱粉、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、香辛型香精中的一种或几种）、柠檬酸、乳酸、乳酸钠（溶液）、甘油（又名丙三醇）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、丙酸钙中的几种，经浸泡、清洗、干燥、油炸（大豆油、棕榈油、食用植物调和油）、调味、包装、灭菌、冷却等工序加工而成的即食风味大豆蛋白制品。

产品根据所用辅料不同，产品分类为：五香为大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、风味大豆蛋白制品。

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 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.16 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.27 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 丙酸钙应符合 GB 1886.356 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	取适量样品，置于一洁净白色瓷盘中，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	≤	9.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.09	SN/T 3854
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.4	GB 22255
^a 丙酸钙（以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注1：a仅适用于使用该食品添加剂的产品，且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。			
注2：*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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
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、酸价、过氧化值、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、大豆分离蛋白）中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的几种）、白砂糖、食用盐、味精、食用葡萄糖、酿造酱油、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、咖喱粉、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、香辛型香精中的一种或几种）、柠檬酸、乳酸、乳酸钠（溶液）、甘油（又名丙三醇）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、丙酸钙中的几种，经浸泡、清洗、干燥、油炸（大豆油、棕榈油、食用植物调和油）、调味、包装、灭菌、冷却等工序加工而成的即食风味大豆蛋白制品。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，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。

唐河县飞来渔食品有限公司

QB