



413566S-2023



河南省布达农副产品开发有限公司企业标准

Q/HBD 0002S-2023

大豆组织蛋白制品

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

河南省布达农副产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南省布达农副产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘会甫、梁更。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用大豆粕、低温豆粕粉中的一种或两种为主要原料，添加魔芋粉、谷朊粉、花生蛋白粉、小麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、红豆粉、黑豆粉、粳米粉、食用淀粉（小麦淀粉、大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加生活饮用水或添加番茄（榨汁）、胡萝卜（榨汁）、黄瓜（榨汁）、芹菜（榨汁）、菠菜（榨汁）、马铃薯（榨汁）、山药（榨汁）、甘薯（榨汁）、南瓜（榨汁）中的一种或几种，经和面，加入食用盐，经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干或晒制或不烘干或不晒制、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕、低温豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 花生蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 粳米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、蕨根淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 番茄、胡萝卜、黄瓜、芹菜、菠菜、马铃薯、山药、甘薯、南瓜应清洁、卫生，无污染，无腐烂，

并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	丝状、条状、片状、圆柱状	取本品 100g, 置于白色盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有大豆蛋白特有的气味和滋味, 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, %	≤ 25.0 (仅限烘干或晒制的产品)	GB 5009.3
	≤ 50.0 (仅限不烘干或不晒制的产品)	
灰分(干基), %	≤ 10	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
脲酶定性	阴性	GB/T 5009.183
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加花生蛋白粉、玉米粉的产品检验。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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蛋白粉、食用大豆粕、低温豆粕粉中的一种或两种为主要原料，添加魔芋粉、谷朊粉、花生蛋白粉、小麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、红豆粉、黑豆粉、粳米粉、食用淀粉（小麦淀粉、大米淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、豇豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、百合淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加生活饮用水或添加番茄（榨汁）、胡萝卜（榨汁）、黄瓜（榨汁）、芹菜（榨汁）、菠菜（榨汁）、马铃薯（榨汁）、山药（榨汁）、甘薯（榨汁）、南瓜（榨汁）中的一种或几种，经和面，加入食用盐，经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干或晒制或不烘干或不晒制、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》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。

河南省布达农副产品开发有限公司