



413964S-2023



河南豫食宝食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

复合蛋白制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南豫食宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫食宝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李建生。

H N

Q B

复合蛋白制品

1 范围

本标准规定了复合蛋白制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，配以适量大豆蛋白、小麦粉，经加水调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的非即食性复合蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 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
性 状	形状完整，厚薄、大小均匀	从样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，按食用方法煮熟后，嗅其气味，尝其滋味。
色 泽	白色或淡黄色，均匀一致，无霉变	
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
水分，%	≤ 15	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
蛋白质（以干基计），%	≥ 30	GB 5009.5
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
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 ^a 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 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，配以适量大豆蛋白、小麦粉，经调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的非即食性复合蛋白制品。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，参照相关国标、行标的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。

河南豫食宝食品有限公司

H N

Q B