



413778S-2023



叶县邓李乡迪博豆制品厂企业标准

Q/YDD 0001S-2023

大豆组织蛋白制品

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

叶县邓李乡迪博豆制品厂 发布

前 言

本标准由叶县邓李乡迪博豆制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王跃勋。

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为原料，压榨后取饼粕进行粉碎，加入水和食用盐混合均匀，经加热挤压膨化成型、烘干、杀菌、包装而成的大豆组织蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB/T 1352 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	不规则颗粒状或块状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	黄褐色	
气、滋味	有豆香气味、微咸，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	≤ 8	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 40	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 3
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

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。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，压榨后取饼粕进行粉碎，加入水和食用盐混合均匀，经加热挤压膨化成型、烘干、杀菌、包装而成的大豆组织蛋白制品。

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。

叶县邓李乡迪博豆制品厂

H N

Q B