



410023S-2023



河南百川食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

速冻大豆拉丝蛋白制品

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

河南百川食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南百川食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南百川食品有限公司、百川生物科技股份有限公司新乡分公司。

本标准主要起草人：江旭海、刘益民、张净梅、李文岭、徐少华。

本标准适用于：河南百川食品有限公司，地址：延津县产业集聚区南区；百川生物科技股份有限公司新乡分公司，地址：河南省新乡市延津县 227 省道与吴通线交叉口向西 50 米路南。

H N

Q B

速冻大豆拉丝蛋白制品

1 范围

本标准规定了速冻大豆拉丝蛋白制品的要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，加入谷朊粉、小麦粉、大豆浓缩蛋白，经高温高压挤压膨化、浸泡、脱水、拆丝、成型、速冻、包装工艺加工而成的非即食类速冻大豆拉丝蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 低温食用豆粕应符合 GB/T21494 的规定。
- 2.1.3 大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 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	片状、丝状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下或相当于自然光的感官评定室，用镊子翻动，观察性状、色泽，看其是否有杂质，用鼻子嗅其气味，品其滋味，是否有异味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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	≤ 65	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 50	GB 5009.5
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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、蛋白质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，加入谷朊粉、小麦粉、大豆浓缩蛋白，经高温高压挤压膨化、浸泡、脱水、拆丝、成型、速冻、包装工艺加工而成的非即食类速冻大豆拉丝蛋白制品。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，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。

河南百川食品有限公司

H N

Q B