



410293S-2023

河南其乐食品有限公司企业标准

Q/HQL 0001S-2023

风味大豆蛋白制品

2023-02-07 发布

2023-02-07 实施

河南其乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南其乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭新海。

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。

本标准适用于以膨化豆制品(以食用大豆粕、生活饮用水为原料,辅以或不辅以大豆分离蛋白、谷朊粉中的一种或两种,经调粉、膨化成型)、大豆蛋白制品(大豆素肉)中的一种为主要原料,经(大豆油)油炸或不油炸,卤制(生活饮用水,添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制,再添加大豆油、辣椒油、食用盐、白砂糖、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精(肉味香精、烧烤味香精、麻辣香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精中的一种或几种)、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾中的几种进行调味,辅以或不辅以卤鹌鹑蛋(以鹌鹑蛋为原料,辅以香辛料、生活饮用水、辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种进行卤制)、外购猪肉香肠(猪肉、玉米淀粉、香辛料、食用盐、食用酒精、食品用香精)、外购卤鸡肉(鸡肉、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、外购卤鸭肉(鸭肉、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、外购卤牛肉(牛肉、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、外购卤海带(海带、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、香菇、花生仁、金针菇、外购公干鱼干(公干鱼、植物油、辣椒、味精、白砂糖、酱油)、芦笋片、魔芋片、莲藕片中的一种或几种,真空包装、高温杀菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。

根据产品口味不同可将产品分为不同品种:香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、五香味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、牛肉味大豆蛋白制品、鹌鹑蛋风味大豆蛋白制品、鸡肉风味大豆蛋白制品、鸭肉风味大豆蛋白制品、菌菇风味大豆蛋白制品、海带风味大豆蛋白制品、香肠 风味大豆蛋白制品、鱼肉风味大豆蛋白制品、魔芋风味大豆蛋白制品、复合风味大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆蛋白制品(大豆素肉)应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.3 生活饮用水(生产用水)应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 辣椒、花椒、葱、姜、蒜、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食品用香精(肉味香精、烧烤味香精、麻辣香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 卤鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 猪肉香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.22 卤鸡肉、卤鸭肉、卤牛肉应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.23 卤海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 公干鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.27 芦笋片应符合NY/T 760 的规定。
- 2.1.28 魔芋片应符合 DBS61/ 0020 的规定。
- 2.1.29 莲藕片应符合NY/T 1583 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
色 泽	具有本品应有色泽	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。
性 状	软固态或硬固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, g/100g	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 8. 0	GB 5009. 44
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0. 28	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009. 22
酸价 (以脂肪计) (KOH) , mg/g	≤ 3	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2. 5	GB 5009. 28
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 17
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品; 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 3: b 指标仅适用于添加公干鱼干的产品。		

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 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、 大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以膨化豆制品(以食用大豆粕、生活饮用水为原料,辅以或不辅以大豆分离蛋白、谷朊粉中的一种或两种,经调粉、膨化成型)、大豆蛋白制品(大豆素肉)中的一种为主要原料,经(大豆油)油炸或不油炸,卤制(生活饮用水,添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制,再添加大豆油、辣椒油、食用盐、白砂糖、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精(肉味香精、烧烤味香精、麻辣香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精中的一种或几种)、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、红曲红、丙酸钙、山梨酸钾中的几种进行调味,辅以或不辅以卤鹌鹑蛋(以鹌鹑蛋为原料,辅以香辛料、生活饮用水、辣椒、花椒、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种进行卤制)、外购猪肉香肠(猪肉、玉米淀粉、香辛料、食用盐、食用酒精、食品用香精)、外购卤鸡肉(鸡肉、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、外购卤鸭肉(鸭肉、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、外购卤牛肉(牛肉、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、外购卤海带(海带、香辛料、食用盐、大豆油、食品用香精)、香菇、花生仁、金针菇、外购公干鱼干(公干鱼、植物油、辣椒、味精、白砂糖、酱油)、芦笋片、魔芋片、莲藕片中的一种或几种,真空包装、高温杀菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。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。

河南其乐食品有限公司