



410628S-2023

河南百川食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2023

冷冻大豆拉丝蛋白制品

2023-03-30 发布

2023-03-30 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、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、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

冷冻大豆拉丝蛋白制品

1 范围

本标准规定了冷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。

本标准适用于以膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）为主要原料，经水浸泡、脱水、拆丝、冷冻成型、包装工艺加工而成的非即食类冷冻大豆拉丝蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）应符合SB/T 10453 的规定。

2.1.2 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、块状、圆形、椭圆等不规则形状	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 ≤	65.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a （以干基计），g/100g ≥	44.0	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。

氮换算为蛋白质的系数为 6.25。

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 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）为主要原料，经水浸泡、脱水、拆丝、冷冻成型、包装工艺加工而成的非即食类冷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