



410838S-2023



清丰县宏达豆制品有限公司企业标准

Q/QHD 0001S-2023

大豆组织蛋白制品

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

清丰县宏达豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县宏达豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖聚点。

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蛋白粉、低温食用大豆粕中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、食用盐、食用酒精、硫酸铝钾（又名钾明矾）、山梨酸钾，经配料、混合、挤压膨化、烘干、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 低温食用大豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 硫酸铝钾（又名钾明矾）应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 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	条状、片状、圆柱状	取本品 100g，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	浅黄色或淡黄色	
气 滋、味	具有大豆蛋白特有的气味和滋味，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，%	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 100	GB 5009.182

黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：该项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的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。

编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、低温食用大豆粕中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、食用盐、食用酒精、硫酸铝钾（又名钾明矾）、山梨酸钾，经配料、混合、挤压膨化、烘干、包装加工而成的非即食大豆组织蛋白制品。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》的有关规定参照 GB 2712 《食品安全国家标准 豆制品》等相关国家标准、行业标准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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县宏达豆制品有限公司

H N
Q B