



410996S-2023



内黄县井店镇思美豆制品坊企业标准

Q/NSMD 0001S-2023

大豆蛋白制品

2023-04-25 发布

2023-04-25 实施

内黄县井店镇思美豆制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县井店镇思美豆制品坊提出并起草。

本标准起草人：任彦杰。

H N

Q B

大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱脂大豆粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加或不添加食用酒精，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置或烘干、包装而制成的非即食大豆蛋白制品。

根据形状不同产品可分为素鸡翅、素牛排、素花翅、素肚、素肠、豆花、豆丝、豆结、豆皮、豆丁、豆棍等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱脂大豆粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 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	具有该产品应有的性状，厚薄、粗细均匀一致	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	≤ 35	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 28	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.44

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

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

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以脱脂大豆粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加或不添加食用酒精，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置或烘干、包装而制成的非即食大豆蛋白制品。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，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县井店镇思美豆制品坊

H N

Q B