



410173S-2024



郑州瑞普生物工程有限公司企业标准

Q/ZRS 0033S-2024

大豆蛋白制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

郑州瑞普生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由郑州瑞普生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许丽格、任艳艳、李晓、王婕。

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为原料，辅以麦芽糊精，经湿法制粒加工而成的食品工业用大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB20371 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 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	颗粒及粉末	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	白色或淡黄色	
气 味	大豆蛋白特有的气味,无异味	
滋 味	大豆蛋白特有的滋味	

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	
蛋白质 ^a (以干基计), %	≥	80	GB 5009.5
水分, %	≤	10	GB 5009.3
脲酶活性		阴性	GB 5413.31
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

注: a 以上氮折算成蛋白质的系数以 6.25 计。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10^2	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	10^2	10^3	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 蛋白质(以干基计)、水分、铅、感官要求、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分离蛋白为原料，辅以麦芽糊精，经湿法制粒加工而成的食品工业用大豆蛋白制品。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 2037《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅（以 Pb 计）指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州瑞普生物工程有限公司