



410972S-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

2024-04-22 发布

2024-04-22 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。

本标准替代Q/ZRS 0033S-2024（410173S-2024）。

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 GB 20371 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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
注：a 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
a 样品的采样和处理按 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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 20371《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