



4 10785S-2024

濮阳县五星乡任氏面制品厂企业标准

Q/BLJ 0003S-2024

大豆组织蛋白制品

2024-04-03 发布

2024-04-03 实施

濮阳县五星乡任氏面制品厂 发布

前 言

本标准由濮阳县五星乡任氏面制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：任忠川。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、食用低温豆粕中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合搅拌、熟制成型、烘干或晾干、包装加工而成的不同形状的非即食大豆组织蛋白制品。

根据所用辅料及形状的不同，产品分类不同。

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食用低温豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.3大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.10红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.11柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.12高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.13天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.14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	具有产品本品应有的性状	取100g样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 20	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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。

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、食用低温豆粕中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、谷朊粉、大豆膳食纤维、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、红曲红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合搅拌、熟制成型、烘干或晾干、包装加工而成的不同形状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，制订本企业标准，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。

濮阳县五星乡任氏面制品厂