



410791S-2024



河南尚灿食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

风味大豆蛋白制品

2024-04-07 发布

2024-04-07 实施

河南尚灿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚灿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩松皓。

H N
Q B

风味大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了风味大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白制品（大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白素肉）中的一种为原料，经浸泡、分切或不分切、脱水，加入生活饮用水、鹌鹑蛋、鸡肉、牛肉、猪肉、花生、腰果、干果（柠檬干、山楂干、草莓干、桂圆干、葡萄干中的一种或几种）、蔬菜（青椒、豆角、白菜、芹菜、萝卜、青菜、土豆、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔中的一种或几种）、菌菇（平菇、金针菇、海鲜菇、香菇中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、味精、食品添加剂（山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食品用香精中的多种，经调配、冷却、包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：风味大豆拉丝蛋白制品、风味大豆组织蛋白制品、风味大豆蛋白素肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 鸡肉、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 花生、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 蔬菜应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 菌菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.13酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.235'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取样品适量，将样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加的产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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蛋白制品（大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白素肉）中的一种为原料，经浸泡、分切或不分切、脱水，加入生活饮用水、鹌鹑蛋、鸡肉、牛肉、猪肉、花生、腰果、干果（柠檬干、山楂干、草莓干、桂圆干、葡萄干中的一种或几种）、蔬菜（青椒、豆角、白菜、芹菜、萝卜、青菜、土豆、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔中的一种或几种）、菌菇（平菇、金针菇、海鲜菇、香菇中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠、味精、食品添加剂（山梨酸钾、丙酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食品用香精中的多种，经调配、冷却、包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味大豆蛋白制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 04.04.01.05 新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚灿食品有限公司