



410815S-2024



方城县永强豆制品加工厂企业标准

Q/FYQ 0001S-2024

豆制品（大豆蛋白制品）

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

方城县永强豆制品加工厂 发布

前 言

本标准由方城县永强豆制品加工厂提出。

本标准起草单位：方城县永强豆制品加工厂。

本标准主要起草人：王永强、刘会甫。

H N
Q B

豆制品（大豆蛋白制品）

1 范围

本标准规定了豆制品（大豆蛋白制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精选大豆为原料，经过脱脂、粉碎等工序制成脱脂大豆粉，然后添加生活饮用水、食用盐（添加或不添加），经和面、加热挤压成型、切丝（切块或切条）、干燥、包装制成的非即食豆制品（大豆蛋白制品）。

根据形状不同分为：丝状豆制品（大豆蛋白制品）、块状豆制品（大豆蛋白制品）、条状豆制品（大豆蛋白制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 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	丝状或块状或条状或卷皮状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤	20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
蛋白质（以干基计），g/100g	≥	25.0	GB 5009.5
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以精选大豆为原料，经过脱脂、粉碎等工序制成脱脂大豆粉，然后添加生活饮用水、食用盐（添加或不添加），经和面、加热挤压成型、切丝（切块或切条）、干燥、包装制成的非即食豆制品（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。

方城县永强豆制品加工厂