

Q/HFBX 0002S-2025



河南富贝香食品有限公司企业标准

Q/HFBX 0002S-2025

大豆蛋白制品

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南富贝香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南富贝香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张佳佳。

本标准自实施之日起替代Q/HFBX 0002S-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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱脂大豆（黄豆）粉为主要原料，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、干燥、分切、包装而成的非即食大豆蛋白制品。

根据形状不同分为：丝状大豆蛋白制品、条状大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱脂大豆（黄豆）粉应符合GB 2715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
色泽	淡黄色至棕黄色	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性状	条状、丝状、块状、扭结状、圆柱状或具产品应有性状	
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, %	≤ 13.0	GB 5009.3
食用盐(以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质(以干基计), %	≥ 28.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以脱脂大豆（黄豆）粉为主要原料，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、干燥、分切、包装而成的非即食大豆蛋白制品。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》制定本企业标准，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。

河南富贝香食品有限公司