



412523S-2026



温县奇鹏生物科技有限公司企业标准

Q/WQP 0004S-2026

大豆蛋白制品

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

温县奇鹏生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由温县奇鹏生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李冰、张鹏飞。

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。

本标准适用于以低温食用豆粕（经粉碎）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、浓缩大豆蛋白为主要原料，加入食用淀粉、生活饮用水，经混合、挤压膨化、切段、干燥、粉碎、包装制成的大豆蛋白制品。

根据产品蛋白质的含量不同可分为：特级大豆蛋白制品、一级大豆蛋白制品、二级大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 低温食用豆粕应符合 GB 14932 和 GB/T 21494 的规定。

2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白和浓缩大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 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	呈粉末状	取适量被测样品置白色搪瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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
	特级	一级	二级	
蛋白质, g/100g	≥65	55-64	50-54	GB 5009.5
水分, % ≤	10.0			GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	7.0			GB 5009.4
细度[孔 0150um(100 目)筛通过率], % ≥	95			GB/T 22427.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0			GB 5009.22

脲酶定性	阴性	GB 5009.183
注：*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 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
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕（经粉碎）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、浓缩大豆蛋白为主要原料，加入食用淀粉、生活饮用水，经混合、挤压膨化、切段、干燥、粉碎、包装制成的大豆蛋白制品。

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，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。

温县奇鹏生物科技有限公司

H N
Q B