



412743S-2017



河南省嘉峰食品有限责任公司企业标准

Q/HJS 0001S-2017

---

# 大豆蛋白制品

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

河南省嘉峰食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省嘉峰食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：潘景峰。

本标准替代 Q/HJS 0001S-2014 。

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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、谷朊粉、食用大豆粕、玉米粉、小麦粉为原料，辅以大豆油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油、白砂糖、五香粉（花椒、八角、辣椒、小茴香、丁香经粉碎、配料、混合、搅拌而成）、葱粉、蒜粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾，经混合、挤压膨化、成型、油炸、脱水、卤制或滚揉调味、包装、灭菌、外包装工艺加工而成的具有一定组织状态（或纤维结构）的大豆蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 葱粉、蒜粉、小茴香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.19 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。

2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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

性 状	要 求	试验方法
色泽	具有该产品应有的颜色，色泽基本一致	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净的烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
气、滋味	具有该产品特有的香味，咸甜适中，无异味	
性状	条（块）状、有异形体，组织均匀	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
蛋白质(干基), g/100g	≥ 22	GB 5009.5
食用盐(NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*指标严于食品安全国家标准 2762		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g) ≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法
<sup>a</sup> 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 规定。

### 2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆蛋白粉、谷朊粉、食用大豆粕、玉米粉、小麦粉为原料，辅以大豆油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酱油、白砂糖、五香粉（花椒、八角、辣椒、小茴香、丁香经粉碎、配料、混合、搅拌而成）、葱粉、蒜粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾，经混合、挤压膨化、成型、油炸、脱水、卤制或滚揉调味、包装、灭菌、外包装工艺加工而成的具有一定组织状态（或纤维结构）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》，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省嘉峰食品有限责任公司  
2017年10月18日