



412931S-2017



滑县家家乐食品厂（普通合伙）企业标准

Q/HJS 0002S-2017

大豆组织蛋白及制品

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

滑县家家乐食品厂（普通合伙） 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由滑县家家乐食品厂（普通合伙）提出并起草。

本标准主要起草人：陈爱兵。

H N

Q B

大豆组织蛋白及制品

1 范围

本标准规定了大豆组织蛋白及制品的分类、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、豆粕、谷朊粉、浓缩、分离大豆蛋白、水、碳酸氢钠、大豆油、虾皮、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、熟芝麻、辣椒粉、姜粉、香辛料（花椒、辣椒、八角、香叶、香茅、胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芥末、丁香、甘草、枸杞、茴香、橘皮、桂皮、白芷、肉桂）、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、葱油味香精）中的几种为原料，大豆经挑选、清洗、压榨、粉碎、加水调和、拌粉或不拌粉、挤压膨化、烘干或不烘干、混合或不混合、调味或不调味、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的大豆组织蛋白及制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.11 姜粉应符合 NT/T 1073 的规定。

2.1.12 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、葱油味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 香辛料（花椒、辣椒、八角、香叶、香茅、胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芥末、丁香、甘草、枸杞、茴香、橘皮、桂皮、白芷、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.15 豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.16 浓缩、分离大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	具有本品应有的性状	取100g样品,置于洁净白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有大豆组织蛋白应有的气、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
		非即食大豆组织蛋白	即食调味大豆组织蛋白	
水分, g/100g	≤	10.0	55.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	40.0	10.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12

注: 铅指标严于食品安全国家标准GB 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 ^a 及限量				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 第二法

注: 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关

规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆、豆粕、谷朊粉、浓缩、分离大豆蛋白、水、碳酸氢钠、大豆油、虾皮、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、熟芝麻、辣椒粉、姜粉、香辛料（花椒、辣椒、八角、香叶、香茅、胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芥末、丁香、甘草、枸杞、茴香、橘皮、桂皮、白芷、肉桂）、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、葱油味香精）中的几种为原料，大豆经挑选、清洗、压榨、粉碎、加水调和、拌粉或不拌粉、挤压膨化、烘干或不烘干、混合或不混合、调味或不调味、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的大豆组织蛋白及制品。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》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提供依据。

本标准规定了大豆组织蛋白及制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定。

滑县家家乐食品厂（普通合伙）

2017年10月30日