



412283S-2017



河南金桂香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2017

调味蛋白制品

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

河南金桂香食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南金桂香食品有限公司负责起草并提出。

本标准主要起草人：马英豪，胡秀梅，刘晓森、胡海洲。

H N

Q B

调味蛋白制品

1 范围

本标准规定了调味蛋白制品的分类、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蛋白粉、谷朊粉为主要原料，经拌粉、挤压膨化、烘干、成型、大豆油炸，添加食用盐、味精、白砂糖、（泡椒、豆豉、香辛料（八角（粉碎）、花椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、陈皮（粉碎）、小茴（粉碎）、孜然（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）），山梨酸钾、呈味核苷酸二钠，牛肉味香精，黑鸭味香精）中的部分辅料，经调味、包装加工而成的开封即时的调味蛋白制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.8 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 牛肉味香精、黑鸭味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 花椒、麻椒应符合 GB/T30391 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T22237 的规定。
- 2.1.15 食用盐：应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171。
- 2.1.17 小茴、桂皮、陈皮：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB5749 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	试验方法
----	----	------

性状	片状、块状、肘形状	随机抽取样品 100g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
色泽	具有产品本身的着色或棕黄色、深褐色	
气味、滋味	具有主要原料加工后应有的香味, 有韧性, 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
蛋白质/(g/100g) \geq	30	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) \leq	4.0	GB 5009.44
山梨酸钾,(以山梨酸计)/(g/kg) \leq	1.0	GB 5009.28
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11

注: *铅严于国家标准 GB2762 之要求。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.3 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
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	25				GB 4789.15

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

净含量与允许短缺量应符合 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

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; 农药最大残留限量应符合 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、蛋白质、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味蛋白制品以大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，经拌粉、挤压膨化、烘干、成型、大豆油炸，添加食用盐、味精、白砂糖、（泡椒、豆豉、香辛料（八角（粉碎）、花椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、陈皮（粉碎）、小茴（粉碎）、孜然（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）），山梨酸钾、呈味核苷酸二钠，牛肉味香精，黑鸭味香精）中的部分辅料，经调味、包装加工而成的开封即时的调味蛋白制品。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 SB/T10649《大豆蛋白制品》制定本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味蛋白制品的分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

河南金桂香食品有限公司

2017年8月15日