



413195S-2018



新乡市财茂园食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2018

调味大豆蛋白制品

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

新乡市财茂园食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由新乡市财茂园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建保。

H N

Q B

调味大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了调味大豆蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以蒸煮类大豆蛋白制品为原料，进行复水、脱水、大豆油油炸，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酱油、五香粉[花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒粉、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、孜然（粉碎）]、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉香精、牛肉香精、咖喱香精、烧烤味香精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种为原料，经调味，包装、杀菌制成的调味大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 蒸煮类大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 花椒、八角、小茴香、丁香、孜然应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 鸡肉香精、牛肉香精、咖喱香精、烧烤味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 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
性 状	条（块）状、有异形体，组织均匀	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、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，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
蛋白质（干基）, g/100g	≥ 30	GB 5009.5
氯化物（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 8	GB 5009.44
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
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 第二法
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

注：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 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蒸煮类大豆蛋白制品为原料，进行复水、脱水、大豆油油炸，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酱油、五香粉[花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒粉、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、孜然（粉碎）]、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉香精、牛肉香精、咖喱香精、烧烤味香精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种为原料，经调味，包装、杀菌制成的调味大豆蛋白制品。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 17400 《食品安全国家标准 方便面》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。

新乡市财茂园食品有限公司

H N
Q B