



413381S-2018



尉氏县民生高级植物蛋白厂企业标准

Q/WMG 0001S-2018

食品加工用大豆蛋白粉

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

尉氏县民生高级植物蛋白厂 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》编写。

本标准由尉氏县民生高级植物蛋白厂提出并起草。

本标准主要起草人：朱民生。

H N

Q B

食品加工用大豆蛋白粉

1 范围

本标准规定了食品加工用大豆蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆机榨出油后的豆饼或者低温豆粕为原料，经破碎或不破碎、微波干燥、粉碎、包装加工而制得的非即食食品加工用大豆蛋白粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆饼应无腐败、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 低温豆粕应符合 GB/T 13382 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	粉状	从样品中取出若干，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、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
水分，%	≤ 10	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 7.0	GB 5009.4
粗蛋白质（以干基计），%	≥ 50	GB 5009.5
粗脂肪（以干基计），%	≤ 2.0	GB 5009.6
粗纤维（以干基计），%	≤ 5.0	GB/T 5515
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
残留溶剂 ^a ，mg/kg	≤ 500	GB 5009.262
脲酶定性	阴性	GB 5413.31

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a. 是使用经溶剂提取油脂后的豆饼为原料时进行检验。

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 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 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌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 食品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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、灰分、水分、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

本标准适用于以大豆机榨出油后的豆饼或者低温豆粕为原料，经破碎或不破碎、微波干燥、粉碎、包装加工而制得的非即食食品加工用大豆蛋白粉。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/T 13382《食用大豆粕》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了食品加工用大豆蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县民生高级植物蛋白厂

H N

Q B