



413697S-2018



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0012S-2018

---

# 蛋白调味品

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

开封太阳金明食品有限公司 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》制定。

本标准起草单位：开封太阳金明食品有限公司。

本标准主要起草人：张新元、辛春雷、张莉娟。

本标准自实施之日起代替Q/KTJ 0012S-2016（备案号411022S-2016）。

H N

Q B

# 蛋白调味品

## 1 范围

本标准规定了蛋白调味品的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白粉、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、玉米油、麦芽糖、山梨糖醇液、食用盐、马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、干姜粉、大蒜粉、洋葱粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、碳酸氢铵、大豆卵磷脂、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素E、柠檬酸、肉风味香精、焦糖色、辣椒红、谷氨酰胺转氨酶(来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、乳化剂(聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯)和水中的多种为原料，经混合、保温、通过微波熟化、热风干燥、挑选、包装制成的淡黄色、不规则粒状非即食产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、豌豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203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 大豆卵磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.11 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.13  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.15 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.18 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.20 白胡椒粉应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.21 黑胡椒粉应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.22 肉风味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.25 谷氨酰胺转胺酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.26 乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.27 大蒜粉、干姜粉、洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁应符合GB/T 31121和GB 17325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
	蛋白调味品	肉味蛋白调味品	
色泽	淡黄色	浅褐色	从混合后样品中取出 50g 放在白色洁净搪瓷盘上分开，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	不规则颗粒状	不规则颗粒状	
滋、气味	具有鸡蛋风味，无异味	具有肉风味	
杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质	
复水性	吸水后膨胀变软，无硬芯	吸水后膨胀变软，无硬芯	
			取一定量的样品（约 10.0g）加入 85℃ 以上的水 200 毫升，保温计时，3 分钟取出静置过滤 30 秒，取浸泡后的一定量样品进行品尝。

## 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)	≤	8.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）/(%)	≤	12.0	GB 5099.44
总氮（以N计）/(g/100g)	≥	2.0	GB 5009.4
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
铅 <sup>b</sup> （以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
注：a. β-胡萝卜素指标不适用于肉味蛋白调味品， b. 铅指标严于食品安全国家标准GB2762。			

## 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	指 标	检验方法	
菌落总数/ (CFU/g)	≤	8000	GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/g)	≤	0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌	不得检出		GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	不得检出		GB 4789. 10
霉菌计数/ (CFU/g)	≤	50	GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	≤	50	GB 4789. 15

注：微生物指标严于地标DBS/41-001。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准是以乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白粉、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、玉米油、麦芽糖、山梨糖醇液、食用盐、马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、干姜粉、大蒜粉、洋葱粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、谷氨酸钠（味精）、酵母提取物、碳酸氢铵、大豆卵磷脂、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E、柠檬酸、肉风味香精、焦糖色、辣椒红、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯）和水中的多种为原料，经混合、保温、通过微波熟化、热风干燥、挑选、包装制成的淡黄色、不规则粒状非即食产品。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》的相关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了蛋白调味品的分类、要求、检验方法、检验规则、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 GB 2762 的规定。

开封太阳金明食品有限公司

QB