



411483S-2018



河南菱花湖生物科技有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2018

---

# 小麦蛋白制品

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

---

河南菱花湖生物科技有限公司 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。

本标准由河南菱花湖生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马英豪、胡秀梅、胡海洲、刘晓森。

H N

Q B

# 小麦蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了小麦蛋白制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷朊粉、大豆蛋白、低温食用豆粕、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉)中的几种为原料,经高温、挤压、膨化、烘干、定型、包装加工而成的非即食小麦蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.6 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                | 检测方法  |
|-------|--------------------|---|
| 性状    | 拉丝蛋白               | 压片状、鸭脖状、丸子状                                       |
|       | 组织蛋白               | 不规则的团状  |
|       | 胡辣汤面筋              | 方片状   |
|       | 鱼骨面筋               | 长片状,带鱼骨花纹   |
|       | 素肉(干品)             | 厚片状   |
| 色泽    | 黄色至深褐色             | 随机抽取样品一袋,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。 |
| 气味、滋味 | 具有小麦蛋白固有的气味、滋味,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      |
|-------------|--------|-----------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 13.0 | GB 5009.3 |
| 灰分/(g/100g) | ≤ 5.0  | GB 5009.4 |

|                       |   |     |            |
|-----------------------|---|-----|------------|
| 蛋白质/(g/100g)          | ≥ | 30  | GB 5009.5  |
| *铅(以Pb计)/(mg/kg)      | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg)      | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 注: *铅严于国家标准GB2762的要求。 |   |     |            |

## 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                       | 采样方案及限量 |    |                 |                 | 检验方法            |
|---------------------------|---------|----|-----------------|-----------------|-----------------|
|                           | n       | c  | m               | M               |                 |
| 大肠菌群, CFU/g               | 5       | 2  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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                 | ≤       | 25 |                 |                 | GB 4789.15      |
| 酵母, CFU/g                 | ≤       | 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 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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、水分、灰分、蛋白质。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

小麦蛋白制品是以谷朊粉、大豆蛋白、低温食用豆粕、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉)中的几种为原料，经高温、挤压、膨化、烘干、定型、包装加工而成的非即食小麦蛋白制品。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 2711 《食品安全国家标准 面筋制品》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。

本标准规定了小麦蛋白制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅严于国家标准 GB2762 的要求。

河南菱花湖生物科技有限公司

Q B