



411812S-2018



南阳鑫源粮油有限公司企业标准

Q/NXY 0001S-2018

花生蛋白素肉

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

南阳鑫源粮油有限公司 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。

本标准由南阳鑫源粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘明欣。

H N

Q B

花生蛋白素肉

1 范围

本标准规定了花生蛋白素肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以花生蛋白粉、大豆蛋白粉、小麦蛋白粉、水为原料，经搅拌、挤压膨化、烘干、包装加工而成的非即食花生蛋白素肉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 花生蛋白粉和小麦蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。

2.1.3 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	条状	从样品中取出1袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 45.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅的指标严于食品安全国家标准

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花生蛋白粉、大豆蛋白粉、小麦蛋白粉、水为原料，经搅拌、挤压膨化、烘干、包装加工而成的非即食花生蛋白素肉。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 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

南阳鑫源粮油有限公司