



411944S-2018



河南金桂香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2018

---

# 调味蛋白制品

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

河南金桂香食品有限公司 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。

本标准由河南金桂香食品有限公司负责提出并起草。

本标准主要起草人：马英豪，胡秀梅，刘晓森、胡海洲、朱香花。

本标准自发布实施日期替代 Q/HJS 0001S-2017(备案号：412283S-2017)。

H N

Q B

# 调味蛋白制品

## 1 范围

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

本标准适用于以大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，经拌粉、挤压膨化、烘干、成型、大豆油炸，添加食用盐、味精、白砂糖、泡椒、香辛料〔八角（粉碎）、花椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、陈皮（粉碎）、小茴（粉碎）、孜然（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）〕、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、牛肉味香精、黑鸭味香精中的几种，经调味、灭菌包装加工而成的开封即食的调味蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB2716 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T7652 的规定。

2.1.7 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.9 牛肉味香精、黑鸭味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 花椒、麻椒应符合 GB/T30391 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。

2.1.12 孜然应符合 GB/T22267 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 小茴、桂皮、陈皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 生活用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性状	片状、块状、肘形状	随机抽取样品 100g,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,用温开水漱口品其滋味。
色泽	具有产品本身的着色或棕黄色、深褐色	
气味、滋味	具有主要原料加工后应有的气味、滋味,有韧性,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	
蛋白质/(g/100g)	≥	23.0	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	4.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11

注: \*铅严于食品安全国家标准GB2762的规定。

### 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 <sup>a</sup> 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
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 JJF 1070 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

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、蛋白质、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

调味蛋白制品以大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，经拌粉、挤压膨化、烘干、成型、大豆油炸，添加食用盐、味精、白砂糖、泡椒、香辛料[（八角（粉碎）、花椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、陈皮（粉碎）、小茴（粉碎）、孜然（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）]、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、牛肉味香精、黑鸭味香精中的几种，经调味、灭菌包装加工而成的开封即食的调味蛋白制品。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SB/T10649《大豆蛋白制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味蛋白制品的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、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GB2762。

河南金桂香食品有限公司