



412381S-2018



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0005S-2018

食用谷蛋白制品

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

新乡市万丰食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：李海滨，尚新菊。

H N

Q B

食用谷蛋白制品

1 范围

本标准规定了食用谷蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，以谷朊粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为辅料，经混合、搅拌、挤压膨化、成型、配料〔（生活饮用水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、辣椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）〕、卤制、冷却、包装、杀菌而成的食用谷蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30687 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 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	有组织状或纤维丝状结构	从样品中取出 10g, 置于洁净干燥的白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	产品应有的色泽	
气 味、滋 味	产品应有的气味和滋味, 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
蛋白质(以干基计, $N \times 6.25$), %	\geq 44	GB 5009.5
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	\leq 4.0	GB 5009.44
灰分(以干基计), %	\leq 7.0	GB 5009.4
总砷(以 AS 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	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 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	\leq	150			GB 4789.15

*样品的采样及处理按 GB/T 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

生产加工过程的卫生应符合 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，以谷朊粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为辅料，经混合、搅拌、挤压膨化、成型、配料〔生活饮用水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、辣椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）〕、卤制、冷却、包装、杀菌而成的食用谷蛋白制品。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/T 10649《大豆蛋白制品》、SB/T 10453《膨化豆制品》和 GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市万丰食品有限公司

Q B