



412845S-2018



河南金桂香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2018

蛋白素肉

2018-09-13 发布

2018-09-13 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。

H N

Q B

蛋白素肉

1 范围

本标准规定了蛋白素肉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，经拌粉、挤压膨化、烘干、成型、浸泡、脱水、卤制、脱卤、大豆油油炸、脱油，拌料加入铁棍山药（去皮、清洗、切片或切块或磨粉）、枸杞、玫瑰油、甜玉米、山楂酱、莲子、魔芋粉中的一种或几种辅料进行调和，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）、橘皮（陈皮）（粉碎）、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）〕、丙酸钙、呈味核苷酸二钠、玉米味香精、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蛋白素肉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 牛肉味香精、黑鸭味香精、玉米味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 小茴香、桂皮、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.15 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 山楂酱应符合 SB/T 10059 的规定。
- 2.1.18 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.21 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.22 玫瑰油应符合 GB 1886.48 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 泡椒应符合 GB 2714 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	山药蛋白素肉	片状、块状	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
	枸杞蛋白素肉	粒状、不规则的片状	
	玫瑰蛋白素肉	片状、块状	
	甜玉米+素肉	粒状、不规则的片状	
	山楂蛋白素肉	片状、块状	
	莲子蛋白素肉	粒状、片状、不规则的片状	
	魔芋蛋白素肉	片状、不规则的片状	
色 泽		具有产品本身的色泽或棕黄色、深褐色、红褐色	
气味、滋味	山药蛋白素肉	具有山药蛋白素肉固有的气味、滋味, 无异味	
	枸杞蛋白素肉	具有枸杞蛋白素肉固有的气味、滋味, 无异味	
	玫瑰蛋白素肉	具有玫瑰蛋白素肉固有的气味、滋味, 无异味	
	甜玉米+素肉	具有甜玉米+素肉固有的气味、滋味, 无异味	
	山楂蛋白素肉	具有山楂蛋白素肉固有的气味、滋味, 无异味	
	莲子蛋白素肉	具有莲子蛋白素肉固有的气味、滋味, 无异味	
	魔芋蛋白素肉	具有魔芋蛋白素肉固有的气味、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/(g/100g) \geq	23.0	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) \leq	4.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) \leq	0.25	GB 5009.227
丙酸钙(以丙酸计)/(g/kg) \leq	2.5	GB 5009.120
*铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	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) \leq	25				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) \leq	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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

蛋白素肉以大豆蛋白粉、谷朊粉为主要原料，经拌粉、挤压膨化、烘干、成型、浸泡、脱水、卤制、脱卤、大豆油油炸、脱油，拌料加入铁棍山药（去皮、清洗、切片或切块或磨粉）、枸杞、玫瑰油、甜玉米、山楂酱、莲子、魔芋粉中的一种或几种辅料进行调和，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）、橘皮（陈皮）（粉碎）、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）]、丙酸钙、呈味核苷酸二钠、玉米味香精、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。

本标准规定了蛋白素肉的分类、要求、检验方法、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

H N
Q B