



410235S-2019



太康县超杰食品加工厂企业标准

Q/TCS 0001S-2019

---

# 食用谷蛋白制品

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

太康县超杰食品加工厂 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由太康县超杰食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：张超。

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要求、检验方法、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、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，配以食用小麦淀粉、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，添加适量的生活饮用水，通过挤压、膨化或不膨化，经过混合、搅拌，添加白砂糖、食用盐、酿造酱油、香辛料粉（辣椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶）、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味、鸡肉味），卤制、冷却、包装、杀菌而成的具有组织状态或纤维丝状结构的食用谷蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合GB/T21924 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 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 30387 的规定。

2.1.16 谷氨酸钠（味精）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。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）应符合 GB 30616 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
色 泽	产品应有的色泽	从样品中取出10g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、杂质。用30℃水浸泡后，嗅其气味，尝其滋味，观察其组织状态。
组织状态	有组织状或纤维丝状结构	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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），%	≥ 44	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
灰分（以干基计），%	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	≤	150			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

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白中的一种或几种为主要原料，配以食用小麦淀粉、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，添加适量的生活饮用水，通过挤压、膨化或不膨化，经过混合、搅拌，添加白砂糖、食用盐、酿造酱油、香辛料粉（辣椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶）、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味、鸡肉味），卤制、冷却、包装、杀菌而成的具有组织状态或纤维丝状结构的食用谷蛋白制品。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》的规定，参照 SB/T 10453《膨化豆制品》、GB2712《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提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定执行。

太康县超杰食品加工厂