



410555S-2019



河南双龙拉丝爽食品有限公司企业标准

Q/HSL 0001S-2019

食用预制植物蛋白制品

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

河南双龙拉丝爽食品有限公司 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》编写。

本标准由河南双龙拉丝爽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭旭、马攀。

H N

Q B

食用预制植物蛋白制品

1 范围

本标准规定了食用预制植物蛋白制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷物蛋白粉（谷朊粉）为主要原料，加入大豆分离蛋白粉、大豆油（加热至 160℃~170℃）、魔鬼椒、朝天椒、五香粉（八角、桂皮、小茴香、丁香、甘草、香叶、肉蔻、香茅叶、陈皮）或孜然，静置 12 小时，冷却至常温后加入辣椒油树脂、肉味精油、辣椒红、肉味精膏、孜然精油、鸡味香精、花椒、花椒精油、熟香花椒油树脂、花椒油中的几种调味，经膨化或不膨化、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、斩拌或搅拌、滚揉、成型或不成型、蒸煮或油（大豆油）炸、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的固体形态的食用预制植物蛋白制品。

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 大豆分离蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.4 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.7 八角、桂皮、小茴香、甘草、丁香、香叶、肉蔻、香茅叶、陈皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 鸡味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 魔鬼椒、朝天椒应清洁、无污染并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 熟香花椒油树脂、花椒油、孜然精油、肉味精油、肉味精膏、花椒精油应符合 GB 29938 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	片状固体	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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

水分, %	≤	15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷物蛋白粉（谷朊粉）为主要原料，加入大豆分离蛋白粉、大豆油（加热至 160℃～170℃）、魔鬼椒、朝天椒、五香粉（八角、桂皮、小茴香、丁香、甘草、香叶、肉蔻、香茅叶、陈皮）或孜然，静置 12 小时，冷却至常温后加入辣椒油树脂、肉味精油、辣椒红、肉味精膏、孜然精油、鸡味香精、花椒、花椒精油、熟香花椒油树脂、花椒油中的几种调味，经膨化或不膨化、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、斩拌或搅拌、滚揉、成型或不成型、蒸煮或油（大豆油）炸、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的固体形态的食用预制植物蛋白制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的相关规定，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南双龙拉丝爽食品有限公司

H N
Q B