



410638S-2019



河南菱花湖生物科技有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2019

---

# 小麦蛋白制品

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

---

河南菱花湖生物科技有限公司 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。

本标准由河南菱花湖生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马英豪、胡秀梅、胡海洲、刘晓森。

本标准自发布实施日起替代：Q/HLS 0001S-2018，备案号：411483S-2018，备案日期：2018-5-24。

H N

Q B

# 小麦蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了小麦蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷朊粉、大豆蛋白、低温食用豆粕、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉)、山药粉中的几种为原料,添加或不添加(食用盐、碳酸钠、高粱红)中的一种或几种进行混合,经高温、挤压、膨化、烘干、定型、包装加工而成的非即食小麦蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 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	检测方法
性状	拉丝蛋白	压片状、鸭脖状、丸子状
	组织蛋白	不规则的团状
	胡辣汤面筋	方片状
	鱼骨面筋	长片状、带鱼骨花纹
	素肉(干品)	厚片状
	素牛柳	压片状、厚片状、条状
	山药面筋	长片状、方片状、条状
色泽	黄色至深褐色	随机抽取样品一袋,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,品其滋味
气味、滋味	具有小麦蛋白固有的气味、滋味,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。

H N

Q B

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	13.0	GB 5009.3
灰分 / (g/100g) ≤	5.0	GB 5009.4
蛋白质 (以干基计) / (g/100g) ≥	30	GB 5009.5
*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 第二法
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 JJF1070 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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、蛋白质。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

小麦蛋白制品是以谷朊粉、大豆蛋白、低温食用豆粕、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉)、山药粉中的几种为原料,添加或不添加(食用盐、碳酸钠、高粱红)中的一种或几种进行混合,经高温、挤压、膨化、烘干、定型、包装加工而成的非即食小麦蛋白制品。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GB 2711 《食品安全国家标准 面筋制品》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南菱花湖生物科技有限公司