



410713S-2019



项城市泉味生物科技有限公司企业标准

Q/XQW 0002S-2019

---

# 酸水解植物蛋白调味液

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

项城市泉味生物科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由项城市泉味生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：项城市泉味生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王清友、杨天海。

本标准自实施之日起代替 Q/XQW 0002S-2018。

H N

Q B

# 酸水解植物蛋白调味液

## 1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味液的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经盐酸高温水解，碳酸钠中和制成的酸水解植物蛋白调味液。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	液体	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色	
气味、滋味	具有本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
可溶性无盐固形物, g/100mL	≥ 14.00	GB/T 18186
全氮(以氮计), g/100mL	≥ 2.6	GB/T 18186
氨基酸态氮(以氮计), g/100 mL	≥ 1.8	GB 5009.235
铵盐(以氮计)	不得超过氨基酸态氮含量的 30%	GB 5009.234
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

## 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/mL	≤	30000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/mL	≤	0.3			GB 4789.3 MPN 计数法	
沙门氏菌, /25mL		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL		5	1	100	1000	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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、全氮、氨基酸态氮、铵盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

酸水解植物蛋白调味液是以食用大豆粕为原料，经盐酸高温水解，碳酸钠中和制成的酸水解植物蛋白调味液。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 10338《酸水解植物蛋白调味液》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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市泉味生物科技有限公司

H N

Q B