



411055S-2019



禹州市千里香农副产品有限公司企业标准

Q/YQN0001S-2019

大豆蛋白制品

2019-05-09 发布

2019-05-09 实施

禹州市千里香农副产品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由禹州市千里香农副产品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘栓朝

H N
Q B

大豆蛋白制品

1 范围

本标准规定了大豆蛋白制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经粉碎、加入水和食用盐搅拌混合、加热挤压成型、切丝或不切丝，晾晒或不晾晒、包装而成的非即食的大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.3 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	检验方法
色 泽	淡黄色	取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅。
性 状	形态完整，复水后有弹性	
气 味	具有应有的气味，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
水分, g/100g	≤ 13	GB5009. 3
灰分, g/100g	≤ 8	GB5009. 4
蛋白质（以干基计）, g/100g	≥ 44	GB5009. 5
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为原料，经粉碎、加入水和食用盐搅拌混合、加热挤压成型、切丝或不切丝，晾晒、包装而成的非即食的大豆蛋白制品。产品按外形不同，分为蛋白肉、素鸡翅、豆丝等不同品种。

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 豆制品》和 QB/T 10453《膨化豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

禹州市千里香农副产品有限公司