

ICS 67.060

X 11

团体标准

T/PCF ID 0001S-2023

大豆蛋白制品

Soy protein products

2023-11-15 发布

2023-11-30 实施

沛县食品行业协会

发布

前 言

本文件的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本文件贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本文件由沛县食品行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：江苏香道食品有限公司、江苏鲜味坊食品有限公司、徐州沛丰食品有限公司、徐州天顶香食品有限公司、徐州汉盛堂有限公司、江苏可乐基食品有限公司、徐州兄妹食品有限公司。

本文件主要起草人：杨须跃、曹高格、秦勇、王生爱、周忠亮、黄日章、曹道铅。

大豆蛋白制品

1 范围

本文件规定了大豆蛋白制品的要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大豆蛋白或膨化豆制品为主要原料，选择性添加蛋及蛋制品、禽畜肉、饮用水、食糖、味精、食用盐、酿造酱油、香辛料、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、高粱红、甜菜红、食品用香精、食品用香料及其他可食用的食品原料和食品添加剂，经解冻或不解冻、油炸（食用植物油）、卤制、拌料、包装、杀菌、清洗、装箱等工艺制成的大豆蛋白制品（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- SB/T 10453 膨化豆制品

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 大豆蛋白：应符合GB 20371的规定。
- 3.1.2 膨化豆制品：应符合SB/T 10453或GB 2712的规定。
- 3.1.3 蛋及蛋制品：应符合GB 2749的规定。
- 3.1.4 禽畜肉：应符合GB 2707的规定。
- 3.1.5 饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合GB 2716中食用植物油的规定。
- 3.1.7 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 3.1.8 味精：应符合GB 2720的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 3.1.10 酿造酱油：应符合GB 2717的规定。
- 3.1.11 香辛料：应选用GB/T 12729.1中所列香辛料（罂粟除外）的原料，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.12 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。
- 3.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.14 高粱红：应符合GB 1886.32的规定。
- 3.1.15 甜菜红：应符合GB 1886.111的规定。
- 3.1.16 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.17 食品用香料：应符合GB 29938的规定。
- 3.1.18 其他可食用的食品原料和食品添加剂：应符合相关产品的国家规定或行业标准的规定。

3.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有本品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
蛋白质/ (g/100g)	≥ 12.0	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合GB 2762中豆类制品的规定。

3.5 微生物指标与试验方法

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921中即食豆制品的规定。

3.5.2 微生物指标与试验方法还应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/mL表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

^a 样品的采样应按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 净含量及试验方法

产品的净含量按国家市场监督管理总局令第70号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行, 试验方法按JJF 1070的规定进行。

3.9 食品加工过程中卫生要求

应符合GB 14881的要求。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经生产企业质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本文件第3章规定的除3.1、3.6、3.9以外的全部要求。

4.3.2 在下列情况之一时，必须进行型式检验：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产，每半年进行一次；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时；
- e) 本批次出厂检验结果与过往批次检验结果有较大波动时。

4.4 组批与抽样

4.4.1 同一批原料、同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

4.4.2 从同一批次产品中，随机抽取样品，型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。每批抽样数量应不少于600g（不少于6个最小包装单位），将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样复检，净含量检验样本量另计。

4.5 判定规则

所有指标符合本文件要求时，则判该批产品或该次型式检验为合格；若有不合格项目（微生物除外），允许在同批产品中加倍取样，对不合格项进行复检，若复检结果仍有一项不符合指标要求，则判该批产品或该次型式检验为不合格；若合格，则判该批产品或该次型式检验为合格。微生物指标不合格不得复检，判该批产品或该次型式检验为不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标签、标志

产品的销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

5.2 包装

产品包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏。

5.3 运输

运输工具及车辆应符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有毒、有害、有异味物品混贮。

5.5 保质期

在本文件规定的贮、运条件下，未启封产品的保质期按标签标示执行。
