

大豆分离蛋白

1 范围

本标准规定了公司内生产所用的大豆分离蛋白原料的技术要求、检验规则、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大豆豆粕为原料，通过提取、浓缩、分离、精制等工艺，去除或部分去除原料中的非蛋白成分（如水分、脂肪、碳水化合物等）而制得的大豆分离蛋白产品。

2 要求

2.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	白色至淡黄色	取适量试样至于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。
状态	干燥均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来异物	
滋味、气味	具有大豆蛋白特有的滋味和气味，无异味、无涩味、无颗粒感	取适量试样至于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。然后将60℃，3%浆液，用手摇动5秒后，再用搅拌器低速搅拌15秒，马上移60mL浆液到样品瓶中并用螺旋盖上，55℃水浴15-20分钟，评价样品气味、滋味，应在5分钟完成。
冲调性和分散性	分散成为均一体系时间不超过30秒，溶液表面无疙瘩，冲调后泡沫高度小于0.8cm，静止30分钟无明显分层	取10g样品，溶于100mL 40℃水中，用玻璃棒进行搅拌计时，直至溶液表面粉完全分散开结束，记录溶解时间及泡沫情况，继续搅拌至计时器显示2分钟。静止30分钟看有无明显分层或是絮状分层，并记录好分层时间。

2.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤ 5.5	GB 5009.3
脂肪，%	≤ 1.0	GB 5009.6
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4

表 2 (续)

项 目	指 标	检测方法
pH	6.5-7.5	10%水溶液, 低速搅拌 30 秒, 静止 5min, 25℃±1 测量
颗粒度	90%以上通过 100 目	50g 样品通过 100 目筛

2.3 标志性成分指标

应符合表 3 的规定。

表 3 标志性成分指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质(以干基计)(N×6.25), % \geq	90.0	GB 5009.5

2.4 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 pb 计), mg/kg \leq	0.3	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg \leq	0.3	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123

2.5 微生物限量

应符合表5规定

表 5 微生物限量

项目	采样方法 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	0	1000	5000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	0	10	—	GB 4789.3
酵母和霉菌, CFU/g \leq	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	/25g	—	GB 4789.10

2.6 脲酶定性

应符合表6规定。

表 6 脲酶定性

项 目	指 标	检测方法
脲酶活性	阴性	GB 5413.31

2.7 真菌毒素限量

应符合表 7 的规定。

表 7 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	2.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, ug/kg ≤	5.0	GB 5009.96

2.8 食品添加剂

2.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

2.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.9 其他要求

2.9.1 本产品为非转基因产品，需提供非转基因报告。

2.9.2 农药残留应符合GB 2763规定。

2.9.3 本产品应符合GB 20371及相应的国家安全和/或有关规定。

3 检验规则

3.1 供应商出厂检验

3.1.1 首批进货前，需提供权威部门的“非转基因”报告，由供货商提供标样色差范围做为判定依据。

标样保存应在阴凉避光处，由供方半年再次提供标样。

3.1.2 应逐批检验，并出具检验报告单。检验报告单至少应包括蛋白质、水分、灰分、脲酶活性、污染物限量、菌落总数、大肠菌群。集团首批供货需提供第三方全项检验报告单，全项检验为本标准规定的全部项目。

3.2 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.3 型式检验

供应商每年需提供第三方型式检验报告，报告应包括本标准规定的全部检验项目。

3.4 判定规则

检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准，微生物指标不得复检。

4 包装、贮运、保质期

4.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 及国家有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一同贮存、运输。

4.4 保质期

保质期 12 个月。
