

ICS 67.060

C 53

备案号:

# DB

# 北京市地方标准

DB11/ 612—2009

---

## 食用大豆组织蛋白制品卫生要求

Hygienic requirement for texturized soy protein

2009-02-06 发布

2009-08-01 实施

---

北京市质量技术监督局 发布

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准由北京市质量技术监督局提出。

本标准由北京市食品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：国家食品质量监督检验中心、北京市海淀区产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：金瑛、林立、杨红梅、吴燕涛。

本标准2009年首次发布。

# 食用大豆组织蛋白制品卫生要求

## 1 范围

本标准规定了食用大豆组织蛋白制品的术语和定义、要求、试验方法、标识、包装、运输及贮存。本标准适用于以大豆蛋白为原料，经挤压膨化制作而成的食用大豆组织蛋白制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 食用大豆组织蛋白制品

以大豆蛋白或浓缩大豆蛋白为原料，经高温、高压、挤压处理后，使处于高温、高压状态的原料迅速进入常压状态，导致组织结构突然蓬松成为海绵状，膨化形成具有肉质纤维组织状，供食用的大豆组织蛋白制品。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

应色泽正常，不得有过焦的颜色；具有主要原料经加工后应有的香味，不得有异味；质地均匀，洁净、不含有外来夹杂物，无腐败、霉变。

### 4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
铅, mg/kg	≤ 0.5
无机砷, mg/kg	≤ 0.1
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05

## 4.4 微生物指标

应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4.6 净含量

定量包装商品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 的规定。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 用餐刀按四分法切开, 在自然光下用目测法进行色泽、组织质地、杂质、腐败等项目的检验。用鼻嗅的方法检验样品固有的香味及异味。

## 5.2 理化指标

## 5.2.1 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

## 5.2.2 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB/T 18979规定的方法测定。

## 5.2.4 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

## 5.3 微生物检验

## 5.3.1 菌落总数

按GB/T 4789.2规定的方法检验。

## 5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。

## 5.3.3 沙门氏菌

按GB/T 4789.4规定的方法检验。

## 5.3.4 志贺氏菌

按GB/T 4789.5规定的方法检验。

### 5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB/T 4789.10规定的方法检验。

### 5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 6 标识、包装、运输及贮存

### 6.1 标识

按GB 7718的规定执行。

### 6.2 包装

应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

---