

ICS 67.060
CCS X 11

T/

团 体 标 准

T/CNFIA XXXXX—XXXXX

大豆组织蛋白

Textured Soy Protein

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及到专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

大豆组织蛋白

1 范围

本文件规定了大豆组织蛋白的分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。本文件适用于大豆组织蛋白的生产和销售。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 21494 低温食用豆粕
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大豆组织蛋白 textured soy protein

以粉状大豆蛋白和（或）脱脂大豆粉为主要原料，经挤压或纺丝工艺加工制成的、具有特定组织结构的产品。

3.2

普通型大豆组织蛋白 usual textured soy protein

以粉状大豆蛋白和（或）脱脂大豆粉为主要原料，添加或不添加辅料，制成的具有均匀组织特征和一定组织结构的大豆组织蛋白。

3.3

大豆拉丝蛋白 textured fibril soy protein

以粉状大豆蛋白和（或）脱脂大豆粉为主要原料，添加或不添加辅料，经拉丝或纺丝技术制成的具有类似肉质纤维结构的大豆组织蛋白。

3.4

低水分大豆拉丝蛋白 Low moisture textured fibril soy protein

产品水分13%以下，可常温保存的拉丝蛋白。

3.5

高水分大豆拉丝蛋白 High moisture textured fibril soy protein

产品水分45%以上，需冷冻保存的拉丝蛋白。

4 分类

4.1 普通型大豆组织蛋白

4.2 大豆拉丝蛋白

- a) 低水分大豆拉丝蛋白
- b) 高水分大豆拉丝蛋白

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的相关规定。
- 5.1.2 食用大豆粕：应符合 GB/T 13382 或 GB/T 21494 的相关规定。
- 5.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

5.2 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
----	----

	普通型大豆组织蛋白	大豆拉丝蛋白
色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有一定组织结构，无正常视力可见的外来异物	球状、条状、柱状、片状、块状、颗粒状等，内有丝状纹理组织结构，无正常视力可见的外来异物

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

等级	普通型大豆组织蛋白		低水分大豆拉丝蛋白		高水分大豆拉丝蛋白	
	蛋白质/ (g/100g) (干基)	水分/ (g/100g)	蛋白质 (g/100g)(干 基)	水分/ (g/100g)	蛋白质 (g/100g) (干基)	水分/ (g/100g)
90型	≥90	≤13	≥90	≤13	≥90	≥45
80型	≥80	≤13	≥80	≤13	≥80	≥45
70型	≥70	≤13	≥70	≤13	≥70	≥45
60型	≥60	≤13	≥60	≤13	≥60	≥45
50型	≥50	≤13	≥50	≤13	≥50	≥45
40型	≥40	≤13	≥40	≤13	≥50	≥45

5.4 污染物、真菌毒素和微生物限量

应符合GB 20371的相关规定。

5.5 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的相关规定，营养强化剂应符合GB 14880的相关规定，食品添加剂、营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

5.6 净含量

按JJF 1070的相关规定执行。

5.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB 2712规定的方法检验。

6.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.3 水分

按GB5009.3规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 同一原料、同一工艺、同一生产线生产的产品为一批。

7.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和复检的要求。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量（散装食品除外）、蛋白质、水分。

7.2.2 产品出厂应进行检验，检验合格方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每12个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

7.3.2 型式检验项目应包括5.2~5.6规定的项目。

7.4 判定

检验结果不符合文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格；如复检仍不符合文件要求，则该批产品判定为不合格。

8 包装、标签、贮存和运输

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定的要求。

8.1.2 包装应完整，封口严密，无破损。

8.1.3 产品销售包装应符合GB 23350的有关规定。

8.2 标签

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 20371 和有关规定。

8.2.2 产品属性名称应标识 3.1~4.2 规定的名称。

8.2.3 即食、非即食产品应标注“即食”、“非即食”或注明食用方法。

8.3 贮存

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。需冷冻产品应存放在≤-18℃的冷库。常温产品需贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混储。

8.4 运输

8.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

8.4.2 运输设备应清洁卫生，不应与有毒、有污染及有异味的物品混运。
