

ICS 67.060
X 11
备案号:22446—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10453—2007

膨化豆制品

Extruded soybean product

2007-12-28 发布

2008-05-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行业标准
膨化豆制品

SB/T 10453—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 11 千字
2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

*

书号: 155066·2-18536

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国食品工业协会豆制品专业委员会、河北豆豆食品集团有限公司、山东豆工坊食品有限公司、枣庄市山亭区城头豆制品加工业协会。

本标准主要起草人：吴月芳、张玺麟、张宪法、李伟。

本标准由中华人民共和国商务部委托中国食品工业协会豆制品专业委员会负责解释。

本标准为首次制定。

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的术语和定义、要求、试验方法、包装、标识、检验规则、贮存和运输。
本标准适用于膨化豆制品。

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 1352 大豆
- GB 2711 非发酵性豆制品及面筋卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5413.31 婴幼儿配方食品和乳粉 脲酶的定性检验
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 14932.1 食用大豆粕卫生标准
- GB 15199 食品中铜限量卫生标准
- GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白
- 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[2005]第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

膨化豆制品 **extruded soybean product**

大豆粉、食用大豆粕、大豆蛋白粉等为原料，添加或不添加调味料，经挤压膨化的方法加工而成的具有一定组织状态或纤维结构的产品。

4 要求

4.1 主要原料与辅料

4.1.1 大豆粉

大豆粉的原料大豆应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 食用大豆粕

应符合 GB/T 13382 和 GB/T 14932.1 的规定。

4.1.3 大豆蛋白粉

应符合 GB/T 20371 的规定。

4.1.4 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定,食品添加剂质量还应符合相应的标准和有关规定。

4.1.5 其他辅料

其他辅料,应符合相应的产品标准和有关规定。

4.2 产品要求

4.2.1 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
色 泽	具有该品种应有的色泽,色泽均匀
组织形态	有组织状结构,形态完整,复水后有弹性
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味,无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 13
蛋白质(干基)/%	≥ 44
灰分(干基)/%	≤ 8
脲酶定性	阴性
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铜(Cu)/(mg/kg)	≤ 20(按 GB 15199 的规定执行)

4.2.3 卫生指标

应符合 GB 2711 的要求。

4.2.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.2.5 农药残留、污染物

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽和杂质

用目测的方法检测。将样品置于白色搪瓷盘中用视觉在自然光下或相当于自然光的感官评定室，用视觉观察鉴别。

6.1.2 气味、滋味

用嗅觉鉴别法鉴别气味，用味觉鉴别法鉴别滋味。

6.1.3 组织形态

用触觉鉴别法鉴别形态。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按 GB/T 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 尿素酶(脲酶)活性

按 GB/T 5413.31 规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7 包装

7.1 包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7.2 产品包装封口应平整、严密、不泄漏。

8 标识

应符合 GB 7718 的有关规定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、连续(或同一天)生产的产品为一批。

9.2 抽样

9.2.1 抽样基数

产品不少于 50 kg。

9.2.2 抽样数量

同一批的产品不少于 2 kg。均匀分为两份，一份检验，一份备查。

SB/T 10453—2007

9.3 出厂检验

产品出厂前有质检部门抽样检验,检验合格后方可出厂。

出厂检验项目:感官要求、水分、脲酶活性、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 产品投产定型鉴定;
- b) 产品原料来源或生产工艺有较大改变;
- c) 停产一年以上又恢复生产;
- d) 距上次型式检验已满六个月;
- e) 其他可能影响产品质量的情况;
- f) 国家质量监督机构或行业主管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验内容:本标准规定的全部指标。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验项目全部合格时,该批产品判定为合格品;如有一项或一项以上指标不符合本标准要求时,可加倍抽样,对不合格指标进行复检,以复检结果为准。

9.5.2 型式检验项目全部合格时,该批产品判定为合格品;如有一项或一项以上指标不符合本标准要求时,加倍抽样,对不合格指标进行复检,以复检结果为准。

10 贮存和运输

10.1 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、易腐蚀的物品同处贮存。

10.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装,搬运中轻拿轻放,保持包装完整。



SB/T 10453-2007

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-18536