



中华人民共和国国家标准

GB/T 18738—2002

高蛋白速溶豆粉

High protein instant soybean powder

2002-05-29 发布

2002-11-01 实施



中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

1

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准

高蛋白速溶豆粉

GB/T 18738—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 12 千字

2002年9月第一版 2002年9月第一次印刷

印数 1—2 000

*

书号: 155066·1-18725 定价 10.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

本标准由吉林省质量技术监督局提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准由国家大豆深加工研究与推广中心负责起草。

本标准的主要起草人：鞠长河、李荣和、何庆泽、王立光。

高蛋白速溶豆粉

1 范围

本标准规定了高蛋白速溶豆粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料,白砂糖为辅料经加工制成的适应中、小学生特殊营养需要的豆粉。

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 317—1998 白砂糖
 - GB 1352 大豆
 - GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 - GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
 - GB 4789.15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法
 - GB/T 5009.4—1985 食品中灰分的测定方法
 - GB/T 5009.5—1985 食品中蛋白质的测定方法
 - GB/T 5009.7—1985 食品中还原糖的测定方法
 - GB/T 5009.8—1985 食品中蔗糖的测定方法
 - GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
 - GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
 - GB/T 5009.13—1996 食品中铜的测定方法
 - GB/T 5413.3—1997 婴幼儿配方食品和乳粉 脂肪的测定
 - GB/T 5413.29—1997 婴幼儿配方食品和乳粉 溶解性的测定
 - GB/T 5413.31—1997 婴幼儿配方食品和奶粉 脲酶的定性检验
 - GB 7718—1994 食品标签通用标准
 - GB/T 12456—1990 食品中总酸的测定方法
 - GB/T 12397—1990 食品中钾、钠的测定方法
- 定量包装商品计量监督规定(国家技术监督局令第43号)

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB 317—1998 中一级品的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	淡黄色(均匀一致)
组织形态	粉状和微粒状、无结块、无硬粒、无焦粉
气味和滋味	具有大豆特有的香味及该品种应有的风味,无豆腥味和苦涩味,无异味
冲调性	加水稍加搅拌,无沉淀、无分层、无结团
杂质	无肉眼可见杂质

3.3 净含量负偏差

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》。

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/% $\leq$	4.0
蛋白质/% $\geq$	22.0
脂肪/% $\geq$	6.0
总糖(以还原糖计)/%	47.0~53.0
溶解度(重量法)/% $\geq$	92.0
总酸(以乳酸计)/(g/kg) $\leq$	10.0
灰分/% $\leq$	3.0
脲酶定性	阴性
钠(以 Na 计)/(mg/100 g) $\leq$	100.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	1.0
砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5
铜(以 Cu 计)/(mg/kg) $\leq$	10.0

3.5 其他要求

不应添加乳化剂和防腐剂,不得有任何化学添加剂残留。

3.6 微生物指标

微生物指标按表 3 规定。

表 3

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) $\leq$	30 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	90
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出
霉菌/(个/g) $\leq$	100

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、组织形态、杂质的检验

随机抽取 5 小袋(5×25 g)样品,将被测样品散放在白糖瓷盘上,在自然光下,用肉眼直接观察。

4.1.2 气味和滋味检验

通过嗅觉嗅其气味,品尝其滋味。

4.1.3 冲调性

取被测样品 1 小袋(25 g)放入 400 mL 烧杯中,加入约 70℃、250 mL 的水,用玻璃棒搅拌 1 min 后观察溶解情况。

4.2 净含量检验

每批随机抽取 5 个单元包装(25 g×30)的样品,用感量 1.0 g 的天平称其净重量,取其平均值。

4.3 理化指标的检验

4.3.1 水分检验

水分检验按 GB/T 5009.3—1985 规定进行。

4.3.2 蛋白质检验

蛋白质检验按 GB/T 5009.5—1985 规定进行。

蛋白质的换算系数为 6.25。

4.3.3 脂肪检验

脂肪的检验按 GB/T 5413.3—1997 规定进行。

4.3.4 总糖检验

总糖的检验按 GB/T 5009.8—1985 和 GB/T 5009.7—1985 的规定进行。

4.3.5 溶解度检验

溶解度检验按 GB/T 5413.29—1997 规定进行。

4.3.6 总酸检验

总酸度检验按 GB/T 12456—1990 规定进行。

4.3.7 灰分检验

灰分检验按 GB/T 5009.4—1985 规定进行。

4.3.8 脲酶定性检验

脲酶定性检验按 GB/T 5413.31—1997 规定进行。

4.3.9 钠含量检验

钠含量检验按 GB/T 12397—1990 规定进行。

4.3.10 铅含量检验

铅含量检验按 GB/T 5009.12—1996 规定进行。

4.3.11 砷含量检验

砷含量检验按 GB/T 5009.11—1996 规定进行。

4.3.12 铜含量检验

铜含量检验按 GB/T 5009.13—1996 规定进行。

4.3.13 菌落总数检验

菌落总数检验按 GB 4789.2—1994 规定进行。

4.3.14 大肠菌群检验

大肠菌群检验按 GB 4789.3—1994 规定进行。

4.3.15 致病菌检验

致病菌检验按 GB 4789.4—1994, GB 4789.5—1994, GB 4789.10—1994, GB 4789.11—1994 规定进行。

4.3.16 霉菌检验

霉菌检验按 GB 4789.15—1994 规定进行。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品须经生产厂检验部门检验合格,并出具产品合格证方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、蛋白质、总糖、脲酶定性、总酸、微生物学指标。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目包括本标准中要求的全部项目。

5.2.2 正常生产时每季度做一次型式检验,遇有下列情况之一时,也应进行型式检验。

- a) 新产品鉴定、定型时;
- b) 原料和工艺改变时;
- c) 停产一年以上(含一年)再恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.3 不合格分类

不合格分类见表 4。

表 4

不合格分类	项 目
A	蛋白质、脲酶定性、微生物学指标、铅、砷、铜
B	溶解度、冲调性、气味和滋味、总酸、钠、总糖、脂肪、净含量、杂质、色泽、组织形态、水分、灰分

5.4 抽样方案

表 5

批量(单元包装)	抽取样本数(单元包装)
4 800 或以下	6
4 801~24 000	13
24 001~48 000	21

5.5 判定规则

5.5.1 当检验结果中,有一项 A 类不合格项目达不到本标准要求时,则判整批产品为不合格品。

5.5.2 当检验结果中,有一项 B 类不合格项目达不到本标准要求时,应重新自两倍量的包装中抽取样本进行复验,以复验结果为准。复验结果中,有两项(含两项)以上 B 类不合格项目达不到本标准要求时,则判整批产品为不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718—1994 的规定,并标注蛋白质的含量。大包装上应标有包装箱尺寸、毛重、净重产品名称、生产厂名称、厂址。销售包装(袋)应有防晒、防潮等标志。

6.2 包装

6.2.1 供应中、小学生的包装由 30 小袋组成。每次饮用单元采用塑料袋包装,每袋 25 g。

6.2.2 单元包装采用复合包装袋(复合塑料防潮膜纸袋、铝箔袋、真空镀铝袋)。

6.2.3 各种包装材料应符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥,并具有防晒、防雨设施。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于通风,相对湿度不超过 75%,具有防鼠设施的仓库中。产品离地面 10 cm 以上,离墙壁 20 cm 以上,不得与有毒、有异味、易挥发或潮湿的物品混放。

6.4.2 符合 6.3 和 6.4.1 的规定时,产品保质期分别为:

- a) 用复合塑料防潮膜纸袋包装的保质期不低于 6 个月;
 - b) 用铝箔袋、真空镀铝袋包装的保质期不低于 12 个月。
-