

备案号：34202101567S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年04月09日

Q/PFI

必斐艾食品有限公司食品安全企业标准

Q/PFI 0010S-2021

植物蛋白肉制品



安徽省卫生健康委

2021-04-07 发布

2021-05-01 实施

必斐艾食品有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 植物蛋白肉制品》标准。

本标准执行贯彻强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，比较了SB/T 10649《中华人民共和国国内贸易行业标准 大豆蛋白制品》、GB 10453-2007《中华人民共和国国内贸易行业标准 膨化豆制品》。

本标准起草单位：必斐艾食品有限公司。

本标准主要起草人：张宇、刘毅、常晓雨

本标准于2021年04月7日首次发布。

本标准有效期三年。

安徽省卫生健康委员会



植物蛋白肉制品

1 范围

本标准规定了植物蛋白肉制品的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第3章定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191	包装储运图示标志 (ISO 780:1997, MOD)
GB 1352	大豆
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 2716	食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂食品标准
SB/T 10649	大豆蛋白制品
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 23530	酵母抽提物
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 食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和卫生经营规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令(1009)第123号

《食品召回管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第12号)

其他使用原料以及检测标准等应遵循相应的法律法规及标准要求。

3 术语、定义和分类

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 植物蛋白肉制品：以植物为主要原料（豆类及其制品、谷物类及其制品等）作为蛋白质、脂肪的主要来源，添加或不添加其他辅料、饮用水、食品添加剂（食品添加剂的品种、范围、使用量符合GB 2760的规定）、营养强化剂（营养强化剂的品种、范围、使用量符合GB 14880的规定）中一种或多种，经加工制成的具有畜、禽、水产等动物肉制品的结构、风味、形态等特征的食品。经浸泡（或不浸泡）、脱水（不脱水）、斩拌（不斩拌）、挤压（或不挤压）、滚揉（或不滚揉）、调味（不调味）、成型（或不成型）、加热（或不加热）、冷却（或不冷却）、速冻（或不速冻）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺制成的食品。产品生产工序可根据实际需要选择一种或多种。

3.2 生制品：产品制成中未经加热成熟的制品。

3.3 熟制品：产品制成中经过加热成熟的非即食制品。

3.4 即食产品：产品经过蒸煮或油炸等加热方式后的即食类制品。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14481的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921、GB 14880的规定。

4.2 原料要求

4.2.1 生产用水：应符合GB 5749的规定。

- 4.2.2 大豆：应符合GB 1352的规定。
- 4.2.3 豆制品：应符合GB 2712的规定。
- 4.2.4 食品加工用植物蛋白：应符合GB 20371的规定。
- 4.2.5 膨化豆制品：应符合SB/T 10453的规定。
- 4.2.6 大豆蛋白制品：应符合SB/T 10649的规定。
- 4.2.7 其它原辅料：应符合相应的标准或有关规定。
- 4.2.8 其它食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准或有关安全质量标准。

4.3 感官指标 应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有本产品应有的正常色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下观察样品色泽，嗅其气味、品其滋味，检查体态。
组织状态和形态	符合该产品特有的状态，根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态。	
滋味和气味	具有该产品特有的滋气味，无其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标 应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
蛋白质/ (g/100g)	≥8	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.4	GB 5009.12
注：*铅 (以 Pb 计) 指标严于食品安全国家标准 GB2762 (≤0.5) 的规定。 其他污染物限量应符合 GB2760 的规定。		

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 生制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 生制品的微生物限量指标

项 目		a 采样方案及限量(若非指定,均以 CFU /g 表示)				检验方法
		n	c	m	M	
致病 菌	沙 门 氏 菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
	金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.7.2 熟制品微生物限量应符合表 4 的规定

表 4 熟制品微生物限量指标

项 目	a 采样方案及限量(若非指定,均以 CFU /g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	100	1000	1000	GB 4789.10 平板计数法

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.7.3 即食类制品微生物限量应符合表 5 的规定

表 5 即食类制品微生物限量指标

项 目	a 采样方案及限量(若非指定,均以 CFU /g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB4789.3 MPN 计数法
沙 门 氏 菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号规定《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按照 JJF1070 的规定检验。

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂质量:应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.3 营养强化剂：应符合 GB 14880 及其他相应的安全标准和有关规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料，同一个班次生产，同一条生产线，同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样：在成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取 4 个或 1 个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于 200 个销售包装，抽样量不少于 6 个销售包装；所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂前需经企业检验部门逐批检验合格，附产品出厂检验报告方能出厂。出厂检验项目包括：

7.2.1.1 生制品：感官指标、净含量、蛋白质。

7.2.1.2 熟制品：感官指标、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.2.1.3 即食类制品：感官指标、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时；
- 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。检验微生物

指标的产品，微生物指标项目有一项不合格的，则判定该产品不合格，且不得复检。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放、严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 10cm 以上垫板。

8.5 保质期

在符合本标准运输贮存条件及包装完好情况下，自生产日期起，产品保质期按照标签标注执行。

