

ICS 67.060
CCS X11

团 体 标 准

T/××× ××××—××××

豆浆粉

Soy milk powder

征求意见稿

××××—××—××发布

××××—××—××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：

征求意见稿

豆浆粉

1 范围

本文件规定了豆浆粉的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。
本文件适用于豆浆粉的生产及销售。

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 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 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
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- T/CNFIA 109 豆制品业用大豆
- 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 豆浆粉 soymilk powder

豆奶粉

速溶豆粉

T/××× ××××—××××

以大豆为主要原料，经脱皮或不脱皮，经浸泡或不浸泡，加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出，不除渣、除渣或部分除渣，添加或不添加其他食品原料或食品添加剂或营养强化剂，再经浓缩、干燥而成的粉状产品。

3.1.1 纯豆浆粉 pure soymilk powder

仅以大豆为原料，经加工制成的粉状产品。

3.1.2 调制豆浆粉 modified soymilk powder

以大豆或粉状豆制品为主要原料，添加其他食品原料，添加或不添加食品添加剂或营养强化剂，经加工制成的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆：应符合 T/CNFIA 109 和相应的食品安全国家标准的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	纯豆浆粉	调制豆浆粉
外观、色泽	粉状、无结块，无外来可见杂质	粉状、无结块，无外来可见杂质
气味、滋味	具有豆香味及该产品应有的滋味、气味，无异味	具该产品应有的滋味、气味，无异味
组织状态	呈干燥均匀的粉末	呈干燥均匀的粉末
冲调性	湿润下沉块，冲调后易溶解，允许有极少量团块	

4.4 理化指标

4.4.1 脲酶试验应符合 GB 2712 的规定。

4.4.2 其他理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	要求
----	----

T/××× ××××—××××

	纯豆浆粉	调制豆浆粉 ^a
水分/(g/100g)	≤5.0	≤5.0
蛋白质(g/100g)	≥35	≥15.0
脂肪(g/100g)	≥15.0	≥6.0
^a 调制豆浆粉按粉水比1:6.5的比例冲调后蛋白质含量应≥2.0 g/100g。		

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 大肠菌群限量应符合 GB 2712 的规定。

4.5.3 其他微生物还应符合表 3 的规定。

表3

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	30000	50000
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				
^b 不适用于添加了发酵豆制品、益生菌、发酵类配料的产品。				

4.6 食品安全指标

应符合GB 2712的规定。

4.7 污染物限量和真菌毒素限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量

按JJF 1070的规定执行。

4.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.1.2 产品冲调性检验：产品缓慢放入 25℃±5 的中性水，自然下沉，5 分钟后无悬浮。

5.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

T/××× ××××—××××

5.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

5.5 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

6.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和复检的要求。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、微生物（菌落总数、大肠菌群）、脲酶活性（阴性）、净含量。

6.2.2 产品出厂应进行检验，检验合格方可出厂。

6.3 型式检验项目

4.2~4.8规定的项目。

6.4 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。

7 包装、标签、贮存、运输

7.1 包装

7.1.1 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。

7.1.2 包装密封完全且外观良好。

7.2 标签

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7.2.2 产品名称应标示 3.1 中规定的中文名称。

7.3 贮存

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。

7.4 运输

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。

征求意见稿