

ICS 67.220
X 66
备案号

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ××××—××××

代替 SB/T 10338—2000

酸水解植物蛋白调味料

Acid hydrolyzed vegetable protein seasoning

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：·····

本文件主要起草人：·····

本文件代替 SB/T 10338-2000《酸水解植物蛋白调味液》。

本文件与 SB/T 10338-2000 相比，主要变化如下：

- 修改了酸水解植物蛋白调味料的定义；
- 增加了酸水解植物蛋白调味料的分类；
- 修改了酸水解植物蛋白调味料的指标要求和检验方法；
- 引用标准调整为最新发布版本。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2000年首次发布为 SB 10338-2000；
- 本次为第一次修订。

酸水解植物蛋白调味料

1 范围

本文件规定了酸水解植物蛋白调味料的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于酸水解植物蛋白调味料生产、检验和销售。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类

GB/T 18186-2000 酿造酱油

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

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

SB/T 10322 pH 测定法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸水解植物蛋白调味料 acid hydrolyzed vegetable protein seasoning

以食用植物蛋白为原料，经盐酸水解，碳酸钠、氢氧化钠中的一种或两种中和，脱色或不脱色，过滤，添加或不添加辅料、食品添加剂进行调配，浓缩或不浓缩，干燥或不干燥，制成的鲜味调味品。

4 产品分类

酸水解植物蛋白调味料按产品体态分为：

——**酸水解植物蛋白调味液** acid hydrolyzed vegetable protein liquid

以食用植物蛋白为原料，经盐酸水解，碳酸钠、氢氧化钠中的一种或两种中和，脱色或不脱色，过滤，添加或不添加辅料、食品添加剂制成的液体鲜味调味品。

——**酸水解植物蛋白调味膏** acid hydrolyzed vegetable protein paste

以酸水解植物蛋白调味液为原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经调配，浓缩或不浓缩制成的半固态膏体或流体鲜味调味品。

——**酸水解植物蛋白调味粉** acid hydrolyzed vegetable protein powder

以酸水解植物蛋白调味液为原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经调配、干燥制成的粉状鲜味调味品。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 食用植物蛋白应符合 GB 14932 或 GB 20371 的规定。

5.1.2 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。

5.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

5.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

5.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 食品添加剂：应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

5.1.7 其他辅料应符合相应标准的要求。

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		
	酸水解植物蛋白调味液	酸水解植物蛋白调味膏	酸水解植物蛋白调味粉
色 泽	淡黄色至棕红色	黄褐色至棕褐色	淡黄色至深茶色
香 气	香气正常，无异味		
滋 味	鲜咸适口，具有浓郁氨基酸风味		
体 态	不混浊，久置可有少量沉淀	半固态膏体或流体	均匀粉末，无硬结块

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求		
	酸水解植物蛋白调味液	酸水解植物蛋白调味膏	酸水解植物蛋白调味粉
可溶性无盐固形物/ (g/100mL) \geq	14.00	—	—
总氮 (以 N 计) / (g/100mL 或 g/100g) ^a \geq	1.50		
氨基酸态氮 (以 N 计) / (g/100mL 或 g/100g) ^a \geq	1.00		
pH	4.0~7.5	—	—
铵盐 (以 N 计)	不得超过氨基酸态氮的 30%		
水分/ (g/100g) \leq	—	55.0	10.0
3-氯-1,2-丙二醇/ (mg/kg) \leq	1.0		
^a 酸水解植物蛋白调味液以 g/100mL 计，酸水解植物蛋白调味膏、酸水解植物蛋白调味粉以 g/100g 计。			

5.4 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL 或 CFU/g) ^b	5	2	5×10^3	5×10^4
大肠菌群/(CFU/mL 或 CFU/g) ^b	5	2	10	10^2
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 规定执行				
^b 酸水解植物蛋白调味液以 CFU/mL 计，酸水解植物蛋白调味膏、酸水解植物蛋白调味粉以 CFU/g 计。				

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和体态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18186-2000 第 6 章检验。

7.3 总氮

按 GB 5009.5 第一法检验，计算公式中不需要乘蛋白质换算系数 F。

7.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 第一法检验。

7.5 pH

按 SB/T 10322 检验。

7.6 铵盐

按 GB 5009.234 检验。

7.7 水分

按 GB 5009.3 检验。

7.8 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB 5009.191 检验。

7.9 菌落总数

按 GB 4789.2 检验。

7.10 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括:感官要求、可溶性无盐固形物、总氮、氨基酸态氮、pH、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时;

g)对质量有争议，提出仲裁时。

8.3 组批

以同一原料连续生产同一品种的产品为一批。

8.4 抽样

按照实际需要每批产品的不同部位随机抽取 10 份，分别做感官要求、理化指标、微生物限量检验，留样。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格时直接判为不合格，不得复检。

9 标识、包装、运输、贮存

9.1 标识

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050 及相关法规的规定。产品名称应按照产品的分类标识。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
