ICS号27.200

团 体 标 准

T/CGCC -2020

焙烤食品用植物蛋白液

**Vegetable protein liquid for bakery products**

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx发布 xxxx-xx-xx实施

中国商业联合会发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由奥夫食品股份有限公司和全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会共同提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位：

焙烤食品用植物蛋白液

**1 范围**

本标准规定了焙烤食品用植物蛋白液的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输、销售等要求。

本标准适用于焙烤食品用植物蛋白液的生产、检验和销售。

**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

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

[GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/7129.html)

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 23527 蛋白酶制剂

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食用淀粉

[JJF 1070](javascript:ShowStdInfo('JJF%201070-2005')) 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

**3 术语和定义**

下列术语和定义适用于本文件。

**3.1** **焙烤食品用植物蛋白液 Vegetable protein liquid for bakery products**

以食品加工用植物蛋白为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、搅拌混合、均质、巴氏杀菌、包装、高温灭菌、冷却等工艺制成的用于焙烤食品表面上光的液态产品。

**4** **技术要求**

**4.1** **原辅料**

**4.1.1 生活饮用水**

应符合GB 5749的规定。

**4.1.2 食品加工用植物蛋白**

应符合GB 20371的规定。

**4.1.3 食用葡萄糖**

应符合GB/T 20880的规定。

**4.1.4 植物油**

应符合GB 2716的规定。

**4.1.5 乳清蛋白粉**

应符合GB 11674的规定。

**4.1.6 酪蛋白酸钠**

应符合GB 1886.212的规定。

**4.1.7 乳糖**

应符合GB 25595的规定。

**4.1.8 白砂糖**

应符合GB/T 317的规定。

**4.1.9 食用淀粉**

应符合GB 31637的规定 。

**4.1.10 食用盐**

应符合GB 2721的规定。

**4.1.11 柠檬酸钠**

应符合GB 1886.25的规定。

**4.1.12 蛋白酶**

应符合GB/T 23527的规定。

**4.1.13 β-胡萝卜素**

应符合GB 8821的规定。

**4.1.14 食品添加剂和营养强化剂**

应符合相关食品安全的国家标准。

**4.1.15 其他原辅料**

应符合相关的产品标准。

**4.2** **感官要求**

应符合表1的规定。

**表1 感官要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 |
| 气味 | 具有该产品应有的气味，无异味 |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 |
| 形态 | 液态，状态均匀 |

**4.3** **理化指标**

应符合表2的规定。

**表2 理化指标**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 蛋白质/（g/100mL） ≥ | 5.0 |
| 可溶性固形物（20℃折光计法）/（%） ≥ | 7.0 |

**4.4**  **食品安全要求**

**4.4.1** **微生物限量**

应符合商业无菌要求。

**4.4.2 污染物限量**

应符合GB 20371 《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》中污染物限量的规定。

**4.4.3 真菌毒素限量**

应符合GB 20371 《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》中真菌毒素限量的规定。

**4.4.4 食品添加剂和营养强化剂的使用**

应符合GB 2760和GB 14880的规定

**4.5** **净含量**

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《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等的规定。

**6 检验方法**

**6.1 感官**

取适量试样置于玻璃量杯中，在自然光下观察颜色、杂质及形态，闻其气味。

**6.2 理化指标**

**6.2.1 蛋白质**

按GB 5009.5规定的方法测定。

**6.2.2可溶性固形物**

按GB/T 12143规定的方法测定。

**6.3 微生物要求**

按GB 4789.26规定的方法检验。

**6.4 净含量**

按JJF 1070规定的方法测定。

**7** 检验规则

**7.1** 组批与抽样

**7.1.1 组批**

同一班次、同一生产工艺、同一产品为一个批次。

**7.1.2** 抽样

每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

**7.2** 出厂检验

**7.2.1** 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

**7.2.2** 出厂检验项目为：感官指标、蛋白质含量、总固形物含量、净含量、商业无菌。

**7.3** 型式检验

**7.3.1** 至少每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时必须进行型式检验：

a) 更换主要生产设备或停产半年以上恢复生产时；

b) 原料、工艺发生较大变化时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 食品安全监管部门提出要求时。

**7.3.2** **型式检验项目**

本标准规定的4.2、4.3、4.4、4.5以及8.1规定的项目。

**7.4 判定规则**

**7.4.1** **出厂检验判定与复检**

**7.4.1.1** 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格产品。

**7.4.1.2** 出厂检验不符合商业无菌要求,直接判定该批次产品不合格；其余指标如有不合格,可从同批次产品中加倍抽样复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

**8** **标签、标志、包装、贮存、运输及销售**

**8.1**  **标签、标志**

**8.1.1标签**

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

**8.1.2** **标志**

应符合GB/T 191的规定。

**8.2 包装**

包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。

**8.3** 贮存、运输及销售

应符合GB 31621的规定。