



团 体 标 准

T15/BTFDIA 003—2021

动植物双蛋白制品

Animal and plant dual protein products

（征求意见稿）

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

包头市食品药品产业协会 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。

本文件由包头市食品药品产业协会提出并归口。

本文件起草单位：包头东宝生物技术股份有限公司、包头轻工职业技术学院、包头市食品药品产业协会。

本文件主要起草人：郝长伟、鲁永强、徐龙、王文磊、赵云昆、梁晓龙、冯瑞芳。

动植物双蛋白制品

1 范围

本文件规定了动植物双蛋白制品的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于动植物双蛋白制品的生产、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/T 191 包装储运图示标志
- 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
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 [国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

动植物双蛋白制品 (Animal and plant dual protein products)

以植物蛋白、动物蛋白混合物为主要原料，添加饮用水、食用植物油、食用盐、香辛料、其他调味料等辅料，添加或不添加食品添加剂、营养强化剂，经配料、熟制、成型、调味、包装、杀菌等工艺制成的具有类似熟肉制品感官性状的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.2 动物蛋白：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料及食品添加剂和营养强化剂质量应符合国家相关标准及有关规定。

4.2 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	检验方法
色 泽	具有类似熟肉制品的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有类似熟肉制品的滋味和气味，无异味	
状 态	外形整齐，组织紧密，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

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)	≥ 25.0	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.6
酸价/ (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 中面筋的规定。
- 4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中面筋的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5.2 微生物限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中方便米面制品的规定。

4.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中方便米面制品的规定。

4.7 净含量

应符合JJF 1070和国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一品种、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装不应少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

5.2 出厂检验

5.2.1 动植物双蛋白制品出厂检验项目应包括但不限于感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2.2 每批产品按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为4.2~4.7规定的项目。

5.3.2 有下列情况之一时应进行型式检验。

- 新产品定型鉴定时；
- 原辅料、关键工艺或设备有重大改变时；

- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产半年及以上，重新开始生产时；
- 国家监管机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为符合本文件。出厂检验如有项目不符合本文件要求时，使用备检样品对不符合项目进行复检（微生物指标不符合不得复检），如复检结果仍有1项不符合，则判定为不合格。

5.4.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为符合本文件。型式检验如有项目不符合本文件要求时，使用备检样品对不符合项目进行复检（微生物指标不符合不得复检），复检结果符合本文件要求时则该批产品判定为符合本文件；如复检结果仍有1项不符合，则判定为不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味、封口严密，完整牢固，符合相关标准及规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、洁净、无异味、无病虫害和鼠害的环境下，不应与有毒有害物品混贮，不应露天堆放，产品应分类存放，标识清楚。

6.5 销售

产品销售场所应保持清洁，不与有毒、有害、有异味物品共处。