

ICS 67.060
CCS X 11

T/

团 体 标 准

T/CNFIA XXXXX—XXXXX

大豆豆清

Soy whey

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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：

大豆豆清

1 范围

本文件规定了大豆豆清的分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。
本文件适用于大豆豆清（粉）的生产和销售。
本文件中用于食品的大豆豆清（粉）适用于来自以豆腐、豆腐干类产品分离出的大豆豆清。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- 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

大豆豆清 soy whey

豆制品加工过程中，经过凝固、压制或固液分离析出的液态产品。又称大豆乳清、大豆黄浆水、大豆豆清液等。

3.2

大豆豆清粉 soy whey powder

以大豆豆清为原料，经干燥制成的粉末状产品。

4 分类

4.1 按终端产品分

- a) 大豆豆清
- b) 大豆豆清粉

4.2 按使用方向分

- a) 食品用大豆豆清（粉）
- b) 饲料及工业用大豆豆清（粉）

5 技术要求

5.1 原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

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			
	大豆豆清		大豆豆清粉	
	食品用大豆豆清	饲料及工业用大豆豆清	食品用大豆豆清粉	饲料及工业用大豆豆清粉
色泽	淡黄色或大豆豆清应有的色泽，清澈明亮	淡黄色或大豆豆清应有的色泽	具有均匀一致的色泽	具有均匀一致的色泽
滋味、气味	具有豆清液特有的滋味和气味，无异味 具有产品特有的滋味和气味	无异味	具有产品特有的滋味、气味，无异味	无异味
状态	液体透明，不浑浊，无正常视力可见的外来异物	具有产品应有的状态	干燥均匀的粉末状产品、无结块、无正常视力可见杂质	干燥均匀的粉末状产品、无结块、无正常视力可见杂质

5.3 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			
	大豆豆清		大豆豆清粉	
	食品用大豆豆清	饲料及工业用大豆豆清	食品用大豆豆清粉	饲料及工业用大豆豆清粉
蛋白质/ (g/100g)	≥0.7	≥0.7	≥10.0	≥10.0
水分 (g/100g)	-	-	≤6.0	≤6.0
氯化物(以Cl ⁻ 计) / (g/100g)	≤0.1	-	-	-
镁(以Mg ²⁺ 计) / (g/kg)	≤1.0	-	-	-
钙(以Ca ²⁺ 计) / (g/kg)	≤1.6	-	-	-

5.4 微生物限量

食品用大豆豆清(粉)应符合GB 2712的规定。

5.5 污染物限量和真菌毒素限量

5.5.1 食品用大豆豆清(粉)的污染物限量应符合GB 2762的相关规定。

5.5.2 食品用大豆豆清(粉)的真菌毒素限量应符合GB 2761的相关规定。

5.6 食品添加剂和营养强化剂

食品用大豆豆清(粉)的食品添加剂的使用应符合GB 2760的相关规定,营养强化剂应符合GB 14880的相关规定,食品添加剂、营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

5.7 净含量

按JJF 1070的相关规定执行。

5.8 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB 2712规定的方法检验。

6.2 蛋白质

工业用大豆豆清(粉)中蛋白质按GB 5009.5规定的方法测定。

6.3 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.4 镁

按GB 5009.241规定的方法测定。

6.5 钙

按GB 5009.92规定的方法测定

7 食品用大豆豆清检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

7.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和复检的要求。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量（散装食品除外）、大肠菌群（限即食产品）。

7.2.2 产品出厂应进行检验，检验合格方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

7.3.2 型式检验项目应包括5.2~5.8规定的项目。

7.4 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。

8 食品用大豆豆清（粉）包装、标签、贮存和运输

8.1 包装

8.1.1 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。

8.1.2 包装应完整，封口严密，无破损。

8.1.3 产品销售包装应符合GB 23350的有关规定。

8.2 标签

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

8.2.2 产品属性名称应标识 3.1 规定的名称。

8.2.3 即食、非即食产品应标注“即食”、“非即食”或注明食用方法。

8.3 贮存

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。需冷冻产品应存放在≤-18℃的冷库。常温产品需贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混储。

8.4 运输

8.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

8.4.2 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。
