



团 体 标 准

T/CNFIA 159—2022

豆 浆 粉

Soy milk powder

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

中国食品工业协会 发布
中国标准出版社 出版

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：佳木斯冬梅大豆食品有限公司、祖名豆制品股份有限公司、黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司、龙王致新(北京)科技有限公司、杭州豆制食品有限公司、黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司、黑龙江冰泉多多保健食品有限责任公司、苏州金记食品有限公司、杭州九阳豆业有限公司、北京燕京中发生物技术股份有限公司、维维食品饮料股份有限公司、永和食品(中国)股份有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会。

本文件主要起草人：吴月芳、王雍凯、韩晓华、李奕迅、王海利、程军辉、范志军、李秀娟、金兴仓、蔡默、贾丙新、刘兴玲、麻立业、董良杰、徐玉环。

豆 浆 粉

1 范围

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

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—2016 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 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 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/CNFIA 109 豆制品业用大豆

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

豆乳粉

以大豆为主要原料(大豆原料应大于 50%),脱皮或不脱皮后,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,再经干燥而成的粉状豆制品。

4 分类

4.1 纯豆浆粉

以大豆为原料,经加工制成的豆浆粉。

4.2 调制豆浆粉

以大豆或纯豆浆粉为主要原料,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,经加工制成的豆浆粉。

5 技术要求

5.1 原辅料

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

5.1.2 水:应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料:应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和营养强化剂

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,食品添加剂和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。

5.3 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
	纯豆浆粉	调制豆浆粉	
外观、色泽	具有该产品应有的色泽,粉状、无结块,无外来可见杂质	具有该产品应有的色泽,粉状、无结块,无外来可见杂质	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察外观、色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
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	湿润下沉快,冲调后易溶解,允许有极少量团块		取 30 g 被测样品于 500 mL 烧杯中,用 200 mL 70 °C~85 °C 热水冲调,用玻璃棒搅拌 1 min 后观察溶解情况

5.4 理化指标

5.4.1 脲酶活性应符合 GB 2712 的规定。

5.4.2 其他理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		检验方法
	纯豆浆粉	调制豆浆粉	
水分/(g/100 g)	≤5.0	≤5.0	GB 5009.3
蛋白质(g/100 g)	≥35.0	≥15.0	GB 5009.5
脂肪(g/100 g)	≥15.0	—	GB 5009.6—2016 第三法

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 大肠菌群限量应符合 GB 2712 的规定。

5.5.3 菌落总数限量应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	3×10^4	5×10^4	GB 4789.2
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于添加了菌种、发酵类配料的产品。					

5.6 污染物限量和真菌毒素限量

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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、菌落总数、大肠菌群、脲酶活性、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

6.3.1 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。

6.3.2 型式检验项目包括 5.3~5.7 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应复检),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 包装应完整,封口严密,无破损。

7.1.3 可以使用符合食品安全国家标准的二氧化碳和(或)氮气作为包装介质。

7.2 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7.3 贮存

产品应贮存于通风、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。
