



中华人民共和国国家标准

GB/T 22493—2008

大豆蛋白粉

Soybean protein flour

2008-11-04 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：河南工业大学、双汇集团公司、益海嘉里粮油集团公司、安阳漫天雪食品制造有限公司。

本标准主要起草人：周瑞宝、魏安池、李红伟、张宏荣、杨晓明、祁鲲、朱新亮。

大豆蛋白粉

1 范围

本标准规定了大豆蛋白粉的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于作为食品工业原料的商品大豆蛋白粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5511—1985 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
- GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

大豆蛋白粉 soybean protein flour

大豆经清选、脱皮、脱脂、粉碎等工艺加工而成的蛋白质含量(干基, $N \times 6.25$)不低于 50% 的粉状产品。

3.2

热变性大豆蛋白粉 heat-denatured soybean protein flour

采用热处理后的大豆粕经粉碎等生产工艺加工得到的大豆蛋白粉。

3.3

低变性大豆蛋白粉 low-denatured soybean protein flour

低温脱溶大豆粕经碾磨等生产工艺加工,得到的氮溶解指数(NSI)不低于 55% 的大豆蛋白粉。