

# 团 体 标 准

T/CCOA 14—2020

---

## 组 织 蛋 白

Texturized vegetable protein

2020-12-21 发布

2021-03-01 实施

---

中国粮油学会 发布

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称 CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:[www.ccoaonline.com](http://www.ccoaonline.com)

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 质量要求 .....	2
5 生产加工过程卫生要求 .....	3
6 检验方法 .....	3
7 检验规则 .....	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 .....	4
附录 A (规范性) 复水率的检验方法 .....	5
参考文献 .....	6

## 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：河南工业大学、郑州市质量技术监督检验测试中心、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司、宁波索宝蛋白科技股份有限公司、广州市粮食集团有限责任公司、青岛长寿食品有限公司、河南曙光生物科技有限公司、山东御馨生物科技有限公司、河南品正食品科技有限公司、郑州大学、郑州千谷粮缘食品科技有限公司、河南德和检测技术有限公司、河南省南街村(集团)有限公司、秦皇岛金海食品工业有限公司。

本文件主要起草人：安红周、王登科、王格平、殷霄、林乾、曲广坤、李迎军、王家冰、邓飞、马宇翔、徐献忠、王金水、罗琼、龙晓凯、李盘欣、郭明、张国治、何红伟、贾峰。

# 组 织 蛋 白

## 1 范围

本文件规定了组织蛋白的术语和定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存、保质期。

本文件适用于以大豆蛋白、花生蛋白、小麦谷朊粉、豌豆蛋白等植物蛋白的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他辅料，经混合、挤压、干燥等生产工艺加工而成的组织蛋白干制品。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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

**组织蛋白** **texturized vegetable protein**

以大豆蛋白、花生蛋白、小麦谷朊粉、豌豆蛋白等植物蛋白的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他辅料，经混合、挤压、干燥等生产工艺加工而成的组织蛋白干制品。