

ICS 67. 220
X 66
备案号: 7296—2000

SB

中华人民共和国行业标准

SB 10338—2000

酸水解植物蛋白调味液

Acid hydrolyzed vegetable protein seasoning

2000—06—20 发布

2000—12—20 实施

国家国内贸易局 发布

前 言

本标准的第3章、第7章和第4.3.2条、第4.4条为强制性的,其余为推荐性的。

本标准的附录A为标准的附录,等同采用美国食品用化学品法规(FCC)酸水解蛋白产品质量规格1998年第四版第一增补版。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准主要起草单位:石家庄珍极酿造集团有限责任公司、保定味康食品有限公司。

本标准主要起草人:张林、鲁肇元、李栓勤、李月、李保生。

本标准由国家国内贸易局委托中国调味品协会负责解释。

中华人民共和国行业标准

酸水解植物蛋白调味液

Acid hydrolyzed vegetable protein seasoning

SB 10338—2000

1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味液的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章所指的酸水解植物蛋白调味液。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.22—1994 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.39—1996 酱油卫生标准的分析方法

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 18186—2000 酿造酱油

SB/T 10322—1999 pH测定法

3 定义

本标准采用下列定义。

酸水解植物蛋白调味液 acid hydrolyzed vegetable protein seasoning

以含有食用植物蛋白的脱脂大豆、花生粕、小麦蛋白或玉米蛋白为原料,经盐酸水解,碱中和制成的液体鲜味调味品。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 脱脂大豆、花生粕、小麦蛋白、玉米蛋白:应符合相应的国家标准或行业标准。

4.1.2 工艺用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食品添加剂:应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。