

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

大豆蛋白制品通用标准

CXG 175-1989

1989 年通过。2019 年、2022 年修正

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，

本标准内容修正如下。

| 页码 | 位置 | 上一版文本 | 修正版内容 |
|----|--------------|--|--|
| 5 | 8.3 非零售包装物标签 | 除产品名称、批次和生产商/包装商的名称和地址应在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上,也可在其附带文件中标示。然而，批次识别码和生产商或包装商的名称、地址也可以用识别标记代替，只要此类识别标记在产品附带文件中清晰可识别。 | 非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。 |

1. 范围

本标准适用于以大豆（*Glycine Max. L.*的种子）为原料，通过各种分离和提取工艺制备的植物蛋白制品。这些产品用于食品加工工业需要进一步制备的食品。

2. 说明

本标准所涉大豆蛋白制品是通过减少或去除大豆中某些主要非蛋白质成分（水分、脂肪、碳水化合物）制成的食品，其蛋白质（N x 6.25）含量应达到以下水平：

- 大豆蛋白粉：50%及以上，65%以下；
- 大豆浓缩蛋白：65%及以上，90%以下；
- 大豆分离蛋白：90%及以上。

蛋白质含量按干重计算，不包括添加的维生素、矿物质、氨基酸和食品添加剂。

3. 基本成分和质量及营养要素

3.1 原料

符合良好生产规范要求，基本上不含其他种子和异物的清洁、完好、成熟、干燥的大豆种子，或满足本标准所载要求的蛋白质含量较低的大豆蛋白制品。

3.2 大豆蛋白制品应符合以下成分要求：

3.2.1 水分含量不应超过 10%（m/m）。

3.2.2 粗蛋白（N x 6.25）含量应达到：

- 大豆蛋白粉：50%及以上，65%以下；
- 大豆浓缩蛋白：65%及以上，90%以下；
- 大豆分离蛋白：90%及以上。

按干重计算，不包括添加的维生素、矿物质、氨基酸和食品添加剂。

3.2.3 灰分

灼烧后产生的灰分量不应超过 8%（以干重计）。

3.2.4 脂肪

残留脂肪含量应符合良好生产规范。

3.2.5 粗纤维含量不应超过（以干重计）：

- 大豆蛋白粉：5%；
- 大豆浓缩蛋白：6%；
- 大豆分离蛋白：0.5%。

3.3 可选配料

- (a) 碳水化合物，包括糖；
- (b) 食用油脂；
- (c) 其他蛋白制品；
- (d) 维生素和矿物质；
- (e) 食盐；
- (f) 香草和香料。

3.4 营养要素

加工过程应严格控制并充分到位，以确保最佳风味和口感，并根据预期用途控制胰蛋白酶抑制剂、血凝素等成分。在需要控制食品中胰蛋白酶抑制剂活性的情况下，应基于成品确定最大允许量。某些大豆蛋白制品需要在低温条件下生产，以避免蛋白质溶解度和酶活性的损失。特殊用途的大豆蛋白制品应在适当热处理后测定蛋白质营养价值。应避免过度加工，以避免严重影响营养价值。

4. 食品添加剂

4.1 加工助剂

在大豆蛋白制品的生产过程中，可使用以下类别的加工助剂：

在符合本标准的产品中使用的加工助剂应符合《加工助剂物质使用准则》（CXG 75-2010）。

- 酸度调节剂；
- 消泡剂；
- 固化剂；
- 酶制剂；
- 萃取剂；
- 防尘剂；
- 面粉处理剂；
- 黏度控制剂。

4.2 食品添加剂

植物蛋白制品中不得使用任何食品添加剂。

5. 污染物

大豆蛋白制品不得含有可能达到危害健康水平的重金属。

6. 卫生要求

6.1 建议本标准规定所涉产品的制备过程应符合《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）的相应条款。

6.2 在良好生产规范的允许范围内，产品应尽可能无异物。

6.3 通过适当的采样和检验方法进行检测时，产品：

- (a) 不得含有可能达到危害健康水平的微生物；
- (b) 不得含有可能达到危害健康水平的源自微生物的物质；
- (c) 不得含有可能达到危害健康水平的其他有毒物质。

7. 包装

大豆蛋白制品应以合适、卫生的容器进行包装，以便产品在储存和运输过程中保持干燥和卫生。

8. 标签

应适用《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）。

8.1 产品名称

8.1.1 标签上标注的产品名称应为：

- “大豆蛋白粉”（蛋白质含量：50%及以上，65%以下）；
- “大豆浓缩蛋白”（蛋白质含量：65%及以上，90%以下）；
- “大豆分离蛋白”（蛋白质含量：90%及以上）。

8.1.2 名称可包含准确描述产品物理形态的术语，如“颗粒”或“块”。

8.1.3 如果大豆蛋白制品经过组织化加工，产品名称可包含适当的限定术语，如“组织化”或“结构化”。

8.2 配料表

应在标签上按比例降序列出完整的配料表，但是在添加维生素和矿物质的情况下，这些配料应分别按维生素和矿物质的不同组别罗列，且在各组中维生素和矿物质无需按比例降序列出。

8.3 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

9. 分析和采样方法

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采样方法。