

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2791—2015

---

## 肉制品加工中非肉类蛋白质使用导则

**Guidelines for the use of non-meat protein  
in processed meat products**

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：中国肉类食品综合研究中心、河南双汇投资发展股份有限公司、南京雨润食品有限公司、河南众品食业股份有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、山东新希望六和集团有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司、中国农业大学。

本标准主要起草人：王守伟、乔晓玲、臧明伍、李丹、张凯华、张建林、陈松、姜惠、李兴民、李宝臻、郑高峰。

## 肉制品加工中非肉类蛋白质使用导则

### 1 范围

本标准规定了肉制品加工中非肉类蛋白质的术语和定义、基本要求、标签标识原则及质量要求。本标准适用于以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料制成的肉制品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白

GB/T 21924 谷朊粉

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10453 膨化豆制品

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**非肉类蛋白质 non-meat proteins**

来源于畜禽肉以外的可食用蛋白质。

### 4 基本要求

- 4.1 使用的非肉类蛋白质应符合附录 A 的规定。
- 4.2 使用时不能替代产品标准所要求的畜禽肉的含量。
- 4.3 使用时不应降低肉制品本身的营养价值。
- 4.4 实际使用量中蛋白质的含量应不高于肉制品成品的 8%(质量分数)。

### 5 标签标识原则

- 5.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.2 配料表中各种非肉类蛋白质应按使用量的递减顺序排列。
- 5.3 配料表中应明确标注所含非肉类蛋白质的通用名称,通用名称包括其来源(如大豆、花生)和形态(如组织状、纤维状、粉状),并标示出成品中的含量(质量分数),参见附录 B。

### 6 非肉类蛋白质质量要求

- 6.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的要求。
- 6.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求。
- 6.3 大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的要求。

**NY/T 2791—2015**

- 6.4 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的要求。
- 6.5 谷朊粉(活性小麦蛋白)应符合 GB/T 21924 的要求。
- 6.6 按照本标准使用的非肉类蛋白质应符合相应的质量规格要求。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**适用的非肉类蛋白质**

### A.1 乳蛋白质

指脱脂后干物质中蛋白质含量不小于 25%(质量分数)的乳和乳制品。

适用的乳蛋白质包括液态奶、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清蛋白粉、酸性酪蛋白、凝乳酶酪蛋白、酪蛋白酸盐等。

### A.2 植物蛋白质

指以一定方式减少或去除植物原料中某些含量高的非蛋白成分(水分、脂肪、淀粉、其他碳水化合物),使蛋白质含量达到 40%(质量分数)以上的可食用蛋白质。蛋白质含量以去除添加的维生素、氨基酸和食品添加剂外的干重为基数计。

适用的植物蛋白质包括:

- a) 大豆蛋白粉:蛋白质含量在 50%以上(含 50%);
- b) 大豆浓缩蛋白:蛋白质含量在 65%以上(含 65%);
- c) 大豆分离蛋白:蛋白质含量在 90%以上(含 90%);
- d) 大豆组织蛋白:蛋白质含量在 44%以上(含 44%);
- e) 谷朊粉(活性小麦蛋白)和非活性小麦蛋白:蛋白质含量在 80%以上(含 80%);
- f) 水溶性小麦蛋白:蛋白质含量在 60%以上(含 60%);
- g) 花生蛋白:蛋白质含量在 48%以上(含 48%);
- h) 豌豆蛋白:蛋白质含量在 40%以上(含 40%);
- i) 玉米蛋白:蛋白质含量在 60%以上(含 60%);
- j) 植物拉丝蛋白:蛋白质含量在 44%以上(含 44%)。

注:液态制品以干基计。

### A.3 其他非肉类蛋白质

指以畜禽骨血、禽蛋和水产品等食用原料为基质以一定方式减少或去除某些主要的非蛋白成分,使蛋白质含量达到 30%(质量分数)以上的可食用蛋白质。蛋白质含量以去除添加的维生素、氨基酸和食品添加剂外的干重为基数计。

## 附 录 B

(资料性附录)

### 非肉类蛋白质在配料表中的标示形式

非肉类蛋白质在配料表中的标示形式见示例。

示例:

配料:猪肉、水、淀粉、大豆分离蛋白( $\leq 2.5\%$ )、豌豆蛋白粉( $\leq 2\%$ )、食品添加剂(食用香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠)、白砂糖、食用盐、味精、香辛料。

---