



411031S-2018



诺利如一（安阳）生物科技有限公司企业标准

Q/NAS 0001S-2018

大豆肽粉

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

诺利如一（安阳）生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由诺利如一（安阳）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：诺利如一（安阳）生物科技有限公司。

本标准主要起草人：付慧彦，张海萍，王华，于玉霞。

本标准自实施之日起代替 Q/NAS 0001S-2016。

H N

Q B

大豆肽粉

1 范围

本标准规定了大豆肽粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，经投料溶解（添加氢氧化钠）、一次蒸汽杀菌、用蛋白酶（菠萝蛋白酶 Bromelain（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 Ficin（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 *Carica pa pa ya*）酶解（添加柠檬酸或不添加柠檬酸）、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的大豆肽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5479 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 蛋白酶（菠萝蛋白酶 Bromelain（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 Ficin（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 *Carica pa pa ya*）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 氢氧化钠应符合 GB1886.20 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
|----|---------------|--|
| 性状 | 粉末状 | 从样品中取出15克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 淡黄色至黄色 | |
| 气味 | 具有大豆肽粉的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有大豆肽粉的滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | | 指标 | | | | 检验方法 |
|-------------------|---|------|------|------|------|---------------|
| | | 一级 | 二级 | 三级 | 四级 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 6.5 | | | | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ | 6.5 | 7.0 | | | GB 5009.4 |
| 蛋白质（以干基计）, g/100g | ≥ | 90.0 | 85.0 | 82.0 | 75.0 | GB 5009.5 |
| 肽含量（以干基计）, g/100g | ≥ | 82.0 | 72.0 | 58.0 | 20.0 | GB/T 22492 |
| ≥80%肽段的相对分子质量 | ≤ | 1800 | 5000 | | | GB/T 22492 |
| 脂肪（以干基计）, g/100g | ≤ | 1.0 | | | | GB 5009.6 |
| 脲酶（尿素酶活性） | | 阴性 | | | | GB/T 5009.117 |
| 总砷（以As计）, mg/kg | ≤ | 0.3 | | | | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计）, mg/kg | ≤ | 0.4 | | | | GB 5009.12 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-----|------------|
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤ | 0.3 | GB 5009.17 |
| *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------------------|---------|----|-----------------|--------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 3×10^4 | 10^5 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 10^2 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 25 | | | GB 4789.15 |
| a 采样方案应按 GB 4789.1 的规定。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、蛋白质、肽含量、脂肪、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

大豆肽粉是以大豆分离蛋白为原料，经投料溶解（添加氢氧化钠）、一次蒸汽杀菌、用蛋白酶（菠萝蛋白酶 Bromelain（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 Ficin（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 *Carica papaya*）酶解（添加柠檬酸或不添加柠檬酸）、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的大豆肽粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 22492《大豆肽粉》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

诺利如一（安阳）生物科技有限公司

