



410241S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0011S-2018

大豆肽粉

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司技术中心提出并起草。

本标准主要起草人：李盘欣、黄亚男、李丹阳、李晓玲、史咏华、彭丽、王培英、张世瑛。

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。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，加生活饮用水（经反渗透处理而成的纯净水）调配，经蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）酶解、灭酶、分离、浓缩、干燥、包装工艺制成的食用大豆肽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蛋白酶品种应符合 GB 2760 表 C3 序号 10 的品种要求，其质量要求应符合 GB/T 23527 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	检验方法
细 度	100%通过孔径为0.250mm的筛	从样品中取出50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 细 度 检 验：按 GB/T 22427.5 规定的方法检验。
性 状	干燥均匀的粉末状产品、无结块	
色 泽	白色、淡黄色	
气 味	有大豆清香气味，无异味	
滋 味	微苦	
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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	\geq 85.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	\geq 70.0	GB/T 22492 附录B

≥80%肽段的相对分子质量	≤	5 000	GB/T 22492 附录A
灰分（以干基计），%	≤	8.0	GB 5009.4
水分，%	≤	6.5	GB 5009.3
脲酶活性		阴性	GB/T 5009.117
粗脂肪（干基），%	≤	1.0	GB 5009.6
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准。			

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 ^a 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 中的平板计数法
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 中的第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

产品的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 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂前检验项目为：感官、粗蛋白质、肽含量、灰分、水分、粗脂肪、尿酶活性、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

编制说明

大豆肽粉是以大豆分离蛋白为原料，加生活饮用水（经反渗透处理而成的纯净水）调配，经蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）酶解、灭酶、分离、浓缩、干燥、包装工艺制成的食用大豆肽粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB/T 22492《大豆肽粉》标准制定本企业标准，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 GB 2762。

河南省南街村（集团）有限公司