



410243S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0044S-2018

含肽植物蛋白混合粉（固体饮料）

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

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、邵伟、李丹阳、黄亚男、史咏华、王培英、彭丽、张世瑛。

H N

Q B

含肽植物蛋白混合粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了含肽植物蛋白混合粉的分类、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、大豆分离蛋白、脱脂豆粕、脱脂花生粕、脱脂芝麻粕为原料，加水调浆，经蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）酶解、分离、浓缩、干燥，然后与木糖醇、白砂糖、全脂乳粉、乳清蛋白粉、麦芽糊精、大豆磷脂、三氯蔗糖、草莓香精、蓝莓香精、奶油香精经过复配而成的蛋白含量不低于25%的粉末状含有多肽成分的蛋白混合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 脱脂豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.4 脱脂花生粕应符合 GB/T 13383 的规定。
- 2.1.5 脱脂芝麻粕应符合 GB/T 22477 的规定。
- 2.1.6 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 草莓香精、蓝莓香精、奶油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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
性 状		干燥均匀的粉末状产品、无结块	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。
色 泽		白色至淡黄色	
气 味	大豆肽蛋白混合粉	有大豆清香气味，无异味	
	花生肽蛋白混合粉	有花生清香气味，无异味	
	芝麻肽蛋白混合粉	有芝麻清香气味，无异味	
滋 味		微甜，本产品特有的滋味	
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
蛋白质, g/100g	≥ 25.0	GB 5009.5
肽, g/100g	≥ 5.0	GB/T 22492 附录B
灰分(以干基计), %	≤ 3.0	GB 5009.4
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

霉菌 (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
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
* 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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

含肽植物蛋白混合粉是以大豆、大豆分离蛋白、脱脂豆粕、脱脂花生粕、脱脂芝麻粕为原料，加水调浆，经蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）酶解、分离、浓缩、干燥，然后与木糖醇、白砂糖、全脂乳粉、乳清蛋白粉、麦芽糊精、大豆磷脂、三氯蔗糖、草莓香精、蓝莓香精、奶油香精经过复配而成的蛋白含量不低于25%的粉末状含有多肽成分的蛋白混合粉。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《饮料产品生产许可证审查细则》的要求制定本企业标准，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