



412280S-2018



诺利如一（安阳）生物科技有限公司企业标准

Q/NAS 0002S-2018

水解蛋白（大豆肽）

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

诺利如一（安阳）生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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并起草。
本标准主要起草人：张海萍，王华，于玉霞。

H N

Q B

水解蛋白（大豆肽）

1 范围

本标准规定了水解蛋白（大豆肽）的要求、检验方法、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、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的水解蛋白（大豆肽）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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	检验方法
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	具有水解蛋白（大豆肽）的气味，无异味	
滋味	具有水解蛋白（大豆肽）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	指 标			检验方法
		一级	二级	三级	
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	GB 5009.5
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥	80.0	70.0	55.0	GB/T 22492
≥80%肽段的相对分子质量	≤	2000	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要求、水分、灰分、蛋白质、肽含量、脂肪、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

水解蛋白（大豆肽）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 pa pa ya*））酶解、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的水解蛋白（大豆肽）。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 GB 2762 的规定。

诺利如一（安阳）生物科技有限公司

H N

Q B