



412385S-2018



信阳山信生物食品科技有限公司企业标准

Q/XSS 0002S-2018

大米粗蛋白粉

2018-08-06 发布

2018-08-06 实施

信阳山信生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳山信生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：曾鹏、肖卓、余自民。

H N

Q B

大米粗蛋白粉

1 范围

本标准规定了大米粗蛋白粉的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米碎米或大米为原料，经磨碎、浸泡、酶解（ α -淀粉酶Alpha-amylase，来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、喷射液化、酶解【葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）Glucoamylase（amyloglucosidase），来源于米根霉Rhizopus oryzae】、过滤、干燥、包装而成的大米粗蛋白粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米碎米、大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.2 α -淀粉酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）应符合GB 1886.174的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|------------------|--|
| 性 状 | 粉状或颗粒状，无发霉、无结块 | 取适量样品，置入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。 |
| 色 泽 | 淡黄色至黄褐色，色泽均匀 | |
| 滋味和气味 | 具有产品特有的滋味和气味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 | |
|---|-----|------|------------|
| 水分，% | ≤ | 10.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），g/100g | ≥ | 58.0 | GB 5009.5 |
| 灰分（以干基计），% | ≤ | 6.0 | GB 5009.4 |
| 脂肪（以干基计，%） | ≤ | 10.0 | GB 5009.6 |
| 还原糖，% | ≤ | 5.0 | GB 5009.7 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| 无机砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.11 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$ | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

注：*铅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 ^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 |
| 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 |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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: 感官要求、水分、蛋白质、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米碎米或大米为原料，经磨碎、浸泡、酶解（ α -淀粉酶Alpha-amylase，来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、喷射液化、酶解【葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）Glucoamylase（amyloglucosidase），来源于米根霉 *Rhizopus oryzae*】、过滤、干燥、包装而成的大米粗蛋白粉。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 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了大米粗蛋白粉的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳山信生物食品科技有限公司

QB