



413030S-2018



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0008S-2018

复配水解植物蛋白粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南品正食品科技有限公司 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。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇、张小娟。

本标准替代 Q/HPS 0002S-2015。

H N

Q B

复配水解植物蛋白粉

1 范围

本标准规定了复配水解植物蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料经调配、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而成的复配水解植物蛋白粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T8967 和 GB2720 规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 琥珀酸二钠应符合 GB29939 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50g，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	浅黄色至浅棕色	
气 味	具有该产品特有的香气	
滋 味	具有该产品特有的鲜味	
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
水分/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	12.5	GB 5009.5
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) ≥	1.0	GB 5009.235
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	40.0	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg) ≤	1.0	GB5009.191
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	10^3	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

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 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

水解植物蛋白粉是以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料经调配、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而制成。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 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762

河南品正食品科技有限公司

H N

Q B