



410011S-2019



河南亮健科技有限公司企业标准

Q/HLJ 0001S-2019

花生蛋白粉

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

河南亮健科技有限公司 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。

本标准由河南亮健科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙红文，朱元军。

H N

Q B

花生蛋白粉

1 范围

本标准规定了花生蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用花生饼粕为原料，经粉碎、包装加工而成的蛋白质含量不低于 48%的非即食粉状花生制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用花生饼粕应符合 GB/T 13383 的规定。

2.1.2 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
色泽	具有本品应具有色泽	从样品中取出一瓶，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，按照食用方法品其滋味。
性状	干粉状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), %	≥ 48	GB 5009.5
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
酸价(以脂肪计), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.4	GB 5009.227
细度(CB36号筛), g/100g	≥ 90	GB/T 5507
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用花生饼粕为原料，经粉碎、包装加工而成的蛋白质含量不低于 48%的非即食粉状花生制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了花生蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南亮健科技有限公司

H N

Q B