



410075S-2019



漯河永瑞生物科技有限公司企业标准

Q/LYR 0002S-2019

大豆肽粉

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

漯河永瑞生物科技有限公司 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。

本标准由漯河永瑞生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李盘欣、黄亚男、李丹阳、林乐、史咏华、彭丽、王培英。

H N

Q B

大豆肽粉

1 范围

本标准规定了大豆肽粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，加生活饮用水（经反渗透处理而成的纯净水）调配，经蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）酶解、灭酶、分离、浓缩、干燥、包装工艺制成的食用大豆肽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）应符合 GB/T 23527 和 GB 1886.174 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
细 度	100%通过孔径为0.250mm的筛	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。 细 度 检 验 : 按 GB/T 22427.5规定的方法检验。
性 状	干燥均匀的粉末状产品、无结块	
色 泽	白色、淡黄色	
气 味	有大豆清香气味,无异味	
滋 味	微苦	
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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	\geq 85.0	GB 5009.5

肽含量（以干基计），%	≥	70.0	GB/T 22492 附录B
≥80%肽段的相对分子质量	≤	5 000	GB/T 22492 附录A
灰分（以干基计），%	≤	8.0	GB 5009.4
水分，%	≤	6.5	GB 5009.3
脲酶活性		阴性	GB/T 5009.117
粗脂肪（干基），%	≤	1.0	GB 5009.6
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

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 ^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中的第二法
^a 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

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

出厂前检验项目为：感官要求、粗蛋白质、肽含量、灰分、水分、粗脂肪、脲酶活性、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

大豆肽粉是以大豆分离蛋白为原料，加生活饮用水（经反渗透处理而成的纯净水）调配，经蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）酶解、灭酶、分离、浓缩、干燥、包装工艺制成的食用大豆肽粉。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 GB/T 22492《大豆肽粉》标准制定本企业标准，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的规定。

漯河永瑞生物科技有限公司