



410479S-2019



正阳新地食品工业有限公司企业标准

Q/ZXD 0005S-2019

花生蛋白粉

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

正阳新地食品工业有限公司 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。

本标准由河南工业大学、正阳新地食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李正邦、霍权恭、孔祥昌、尤运全、李军伟、宁灿灿、李小云。

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。

本标准适用于以花生仁为原料经压榨提油后，经粉碎、包装加工而成的蛋白质含量（以干基计）不低于 48%的非即食粉状花生制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 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	具有产品特有的色泽	取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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，品尝其滋味
性状	粉状	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），%	≥ 48	GB 5009.5
灰分，%	≤ 5.5	GB 5009.4
细度，%	80 目花生蛋白粉 ≥ 90	样品通过 80 目孔径标准筛
	100 目花生蛋白粉 ≥ 90	样品通过 100 目孔径标准筛
	120 目花生蛋白粉 ≥ 90	样品通过 120 目孔径标准筛
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
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 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第二法
a. 样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料经压榨提油后，经粉碎、包装加工而成的蛋白质含量（以干基计）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。

正阳新地食品工业有限公司

H N

Q B