



410712S-2019



项城市泉味生物科技有限公司企业标准

Q/XQW 0001S-2019

酸水解植物蛋白调味粉

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

项城市泉味生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由项城市泉味生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：项城市泉味生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王清友、杨天海。

本标准自实施之日起代替 Q/XQW 0001S-2018。

H N

Q B

酸水解植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味粉的要求、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、麦芽糊精为原料，经灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，筛分、包装加工而成的非即食酸水解植物蛋白调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 GB 15203 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	取样品 5g 放入白瓷盘内，观察其性状及色泽，配置 2%的酸水解植物蛋白调味粉溶液，用肉眼观察其杂质，嗅其气味，并品尝滋味。
色泽	浅黄色或浅棕色	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	
全氮（以氮计），g/100g	≥	3.5	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	2.5	GB 5009.235
水分，g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
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	GB 5009.191

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

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	≤	30000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3 MPN 计数法	
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 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、全氮、氨基酸态氮、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

酸水解植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料，经灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，筛分、包装加工而成的非即食酸水解植物蛋白调味粉。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。

项城市泉味生物科技有限公司

H N

Q B