



410208S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0033S-2021

冻干植物蛋白料（块）

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出。

本标准由好想你健康食品股份有限公司、河南省国德科果蔬研究院有限公司共同起草。

本标准起草人：焦瑞婷、张卫卫、孙晓瑞、段小果、裴彤彤、李莹莹、毛青兰、张攀攀、李洋、赵树新、李永幸。

H X N

Q B

冻干植物蛋白料（块）

1 范围

本标准规定了冻干植物蛋白料（块）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果类（花生、杏仁、核桃仁、巴旦木、开心果、榛子）、豆类（大豆、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆）中的一种或几种为主要原料，添加海藻糖、低聚异麦芽糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、鸡蛋、藕粉、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基淀粉、山药粉、红枣、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、凝结芽孢杆菌、巧克力、D-异抗坏血酸钠、鱼胶原蛋白肽、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、迷迭香香精、橙香精、草莓香精中的一种或几种）、椰浆、灭菌纯牛乳、即食燕麦、咖啡粉中的一种或几种，经原料和辅料预处理、打浆、煮制、配料、装盘、冷冻、真空干燥、灭菌或不灭菌、精选、包装工艺制成的冻干植物蛋白料（块）。

按原料不同，分为：坚果类植物蛋白料（块）、豆类植物蛋白料（块）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 巴旦木应符合 DB65/T 3155 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.6 黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173、GB 13104 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.17 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 QB/T 2985 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 低聚甘露糖应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》[2013]10 号的规定。
- 2.1.27 鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》[2008]20 号的规定。
- 2.1.28 嗜热链球菌应符合《关于批准罗伊氏乳杆菌为可用于保健食品的益生菌菌种的公告》[2003]3 号的规定。
- 2.1.29 瑞士乳杆菌应符合《关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告》[2020]4 号的规定。
- 2.1.30 长双歧杆菌、乳双歧杆菌应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知[2010]65 号的规定。
- 2.1.31 发酵乳杆菌、凝结芽孢杆菌应符合《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》[2016]6 号的规定。
- 2.1.32 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。
- 2.1.37 灭菌纯牛乳应符合 GB 19645 或 GB 25190 的规定。
- 2.1.38 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.39 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.40 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.41 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 榛子应符合 GB 19300 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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，盖紧、静置 3-5min 后搅拌均匀，观察并嗅其气味、尝其滋味、观察其复水性
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
复水性	浸泡 3 ~ 5min，呈悬浮状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		坚果类植物蛋白料（块）	豆类植物蛋白料（块）	
水分, g/100g	≤	10.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	6.0		GB 5009.5
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	0.40	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	-	1.0	GB 5009.123

注：*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
乳酸菌数 (仅限于添加乳酸菌制成的产品), CFU/g \geq	1×10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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: b 不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品。 注 3: 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数 (不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以坚果类（花生、杏仁、核桃仁、巴旦木、开心果、榛子）、豆类（大豆、黑豆、红豆、绿豆、豌豆、鹰嘴豆）中的一种或几种为主要原料，添加海藻糖、低聚异麦芽糖、冰糖、木糖醇、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、低聚甘露糖、麦芽糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、鸡蛋、藕粉、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基淀粉、山药粉、红枣、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌中的一种或几种）、凝结芽孢杆菌、巧克力、D-异抗坏血酸钠、鱼胶原蛋白肽、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、迷迭香香精、橙香精、草莓香精中的一种或几种）、椰浆、灭菌纯牛乳、即食燕麦、咖啡粉中的一种或几种，经原料和辅料预处理、打浆、煮制、配料、装盘、冷冻、真空干燥、灭菌或不灭菌、精选、包装工艺制成的冻干植物蛋白料（块）。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》的规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司

QB