



413444 S-2023



诺利如一（安阳）生物科技有限公司企业标准

Q/NAS 0005S-2023

# 小分子大豆蛋白肽

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

诺利如一（安阳）生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由诺利如一（安阳）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：诺利如一（安阳）生物科技有限公司。

本标准主要起草人：于玉霞、韩晓翠、陈杰。

H N

Q B

# 小分子大豆蛋白肽

## 1 范围

本标准规定了小分子大豆蛋白肽的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，经加水乳化调配（添加氢氧化钠）、一次蒸汽杀菌、用蛋白酶【菠萝蛋白酶 *Bromelain*（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 *Ficin*（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 *Papain*（来源于木瓜 *Carica papaya*）】酶解、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥（两次干燥后成型为粉末状或颗粒状）、包装工艺制成的小分子大豆蛋白肽。

小分子大豆蛋白肽根据工艺及形态不同，分为粉末状和颗粒状。

## 2 术语和定义：

小分子大豆蛋白肽：80%肽段的相对分子量小于等于 1800Da(道尔顿)。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.3 蛋白酶【菠萝蛋白酶 *Bromelain*（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 *Ficin*（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 *Papain*（来源于木瓜 *Carica papaya*）】应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

### 3.2 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	粉末状或颗粒状	GB 31611
色 泽	淡黄色至黄色	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 6.5	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	6.5	GB 5009.4
总氮(以干基计), g/100g	≥	14.4	GB 5009.5
蛋白质 <sup>a</sup> (以干基计), g/100g	≥	90.0	GB 5009.5
肽含量, %	≥	62.0	GB 31645-2018附录A <sup>b</sup>
≥80%肽段的相对分子质量, Da	≤	1800	GB/T 22492或GB 31645-2018附录A
脂肪(以干基计), g/100g	≤	1.0	GB 5009.6
脲酶(尿素酶活性)		阴性	GB 20371
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: a氮换算为蛋白质的系数均以6.25计; b用峰面积归一化计算相对分子质量≤1800的肽相对百分比之和。 *该指标严于食品安全国家标准GB 31611的规定。			

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
a采样方案应按GB 4789.1的规定。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.7 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, 产品标签应符合GB 31611的规定。

#### 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、总氮、蛋白质、肽含量、脂肪、菌落总数、大肠菌群、霉菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，经加水乳化调配（添加氢氧化钠）、一次蒸汽杀菌、用蛋白酶【菠萝蛋白酶 *Bromelain*（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 *Ficin*（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 *Papain*（来源于木瓜 *Carica papaya*）】酶解、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥（两次干燥后成型为粉末状或颗粒状）、包装工艺制成的小分子大豆蛋白肽。

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，制订了本企业标准，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 31611 的规定。

诺利如一（安阳）生物科技有限公司

QB