



410253S-2023



河南攀祥食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2023

花生蛋白粉

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

河南攀祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南攀祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐留攀。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用花生饼粕为原料，经粉碎、包装加工而成的蛋白质含量不低于 48%的粉状花生制品。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 食用花生饼粕应符合 GB/T 13383 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 规定

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	干粉状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后观察冲调性，闻其气味、品其滋味。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	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	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状，或有原料颗粒物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），%	≥ 48	GB 5009.5
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
细度（CB 36 号筛），g/100g	≥ 90	GB/T 5507
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.22
*铅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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

花生蛋白粉是以食用花生饼粕为原料，经粉碎、包装加工而成的蛋白质含量不低于 48%的粉状花生制品。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，参照 GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

河南攀祥食品有限公司

H N
Q B