



410804S-2023



诺利如一（安阳）生物科技有限公司企业标准

Q/NAS 0001S-2023

大豆肽粉（粒）

2023-04-12 发布

2023-04-12 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

大豆肽粉（粒）

1 范围

本标准规定了大豆肽粉（粒）的分类、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，经投料溶解（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 pa pa ya*）】酶解，添加柠檬酸或不添加柠檬酸、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的大豆肽粉（粒）。

大豆肽粉（粒）根据工艺及形态不同，分为大豆肽粉和大豆肽粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 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 pa pa ya*）】应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粉末状或颗粒状	从样品中取10克，平铺在干净滤纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	淡黄色至黄色	
气 味	具有大豆肽粉的气味，无异味	
滋 味	具有大豆肽粉的滋味，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
	一级	二级	三级	
水分, g/100g	≤	6.5		GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	6.5	7.0	GB 5009.4

蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	90.0	85.0	82.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），g/100g	≥	82.0	72.0	58.0	GB/T 22492
≥80%肽段的相对分子质量	≤	1800	5000		GB/T 22492
脂肪（以干基计）， g/100g	≤	1.0			GB 5009.6
脲酶（尿素酶活性）		阴性			GB/T 5009.117、GB/T 5009.183
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3			GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤	5.0			GB 5009.22
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.3			GB 5009.17
注：*该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
菌落总数, CFU/g	≤ 3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1的规定。		

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、蛋白质、肽含量、脂肪、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

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料,经投料溶解(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 pa pa ya*)】酶解,添加柠檬酸或不添加柠檬酸、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的大豆肽粉(粒)。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 2762 的规定。

诺利如一(安阳)生物科技有限公司