



411746S-2023



河南启迪药康生物科技有限公司企业标准

Q/HQDK 0002S-2023

混合蛋白粉

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南启迪药康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南启迪药康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高焕。

H N

Q B

混合蛋白粉

1 范围

本标准规定了混合蛋白粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉中的一种或几种为原料，添加或不添加豆奶粉、速溶豆浆粉、乳粉中的一种或几种，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、植脂末（配料：葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、司盘 60、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食品用香精）、燕麦粉、玉米淀粉、阿胶、红枣、桂圆、银耳、山药、茯苓、莲子、百合、山楂、紫苏、薏苡仁、红甜菜根粉、猴头菇粉、核桃仁、大豆肽粉、胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白、白砂糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、麦芽糖浆、水苏糖、酵母 β -葡聚糖、菊粉、低聚异麦芽糖、乳矿物盐、N-乙酰神经氨酸、大豆磷脂、DHA 藻油、果粉（甜橙粉、椰子粉、草莓粉、香蕉粉中的一种或几种）、益生菌类（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌中的一种或几种）、食品添加剂（木糖醇、羧甲基纤维素钠、鲜奶粉末香精、红枣粉末香精、草莓粉末香精、甜橙粉末香精、椰子粉末香精、香蕉粉末香精、磷脂、微晶纤维素中的一种或几种）中的一种或几种，经拣选或不挑选、熟制（炒制）或不熟制、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、称量、混合、杀菌或不杀菌（含有益生菌类的产品不杀菌）、包装加工而成的混合蛋白粉。

根据配料不同分为：紫苏 DHA 藻油混合蛋白粉、阿胶红枣混合蛋白粉、益生菌混合蛋白粉、燕麦高膳食纤维混合蛋白粉、乳清蛋白混合蛋白粉、胶原蛋白肽混合蛋白粉、山药银耳混合蛋白粉、猴头菇山药茯苓混合蛋白粉、水苏糖益生元混合蛋白粉、果蔬混合蛋白粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.2 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.4 速溶豆浆粉应符合 T/CNFIA 159 的规定。

2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 阿胶、红枣、桂圆、银耳、山药、茯苓、莲子、百合、山楂、紫苏、薏苡仁应符合《中华人民

共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.13 红甜菜根粉、果粉（甜橙粉，椰子粉，草莓粉，香蕉粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.18 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.19 牛骨胶原蛋白符合 QB 2732 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.21 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.22 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

2.1.23 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.24 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.25 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4481 的规定。

2.1.26 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年 第 5 号）的规定。

2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.28 乳矿物盐应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年 第 18 号）的规定。

2.1.29 N-乙酰神经氨酸应符合原卫计委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》（2017 年 第 7 号）的规定。

2.1.30 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。

2.1.31 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。

2.1.32 益生菌类（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌）应符合原卫办监督发〔2010〕65 号《可用于食品的菌种名单》及增补公告和 QB/T 4575 的规定。

2.1.33 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.34 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

2.1.35 维生素 D₃ 应符合 GB 1903.50 的规定。

2.1.36 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.37 维生素 B₁₂ 应符合 GB 1903.44 的规定。

2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.39 乳酸钙应符合应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.40 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 2.1.41 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖酸亚铁应符合铁 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.45 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.46 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.47 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.51 鲜奶粉末香精、红枣粉末香精、草莓粉末香精、甜橙粉末香精、椰子粉末香精、香蕉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.53 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.55 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.56 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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	粉状	从样品中取出 20g，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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
蛋白质, g/100g	25.0 (以乳清蛋白粉为主要原料的产品)	GB 5009.5
	50.0 (其他)	
水分, g/100g	10.0	GB 5009.3
^a 膳食纤维, g/100g	6	GB 5009.88
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	5.0	GB 5009.22
^b 展青霉素, μg/kg	20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 M ₁ , μg/kg	0.5 (仅适用于含有乳清蛋白粉和乳粉的产品)	GB 5009.24
肽含量 (以干基计), g/100g	1.0 (仅适用于胶原蛋白肽混合蛋白粉)	GB/T 22492 中附录 B
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于燕麦高膳食纤维混合蛋白粉。 ^b 仅适用于添加山楂的混合蛋白粉。		

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
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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	100	1000	GB 4789. 10
^c 乳酸菌, CFU/g	≥1. 0×10 ⁶				GB 4789. 35
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 仅适用于未添加益生菌的蛋白粉。					
^c 仅适用于添加益生菌且未杀菌的蛋白粉。					
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 生产加工过程的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求、水分、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蛋白粉、大豆分离蛋白、乳清蛋白粉中的一种或几种为原料，添加或不添加豆奶粉、速溶豆浆粉、乳粉中的一种或几种，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、植脂末（配料：葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、司盘 60、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食品用香精）、燕麦粉、玉米淀粉、阿胶、红枣、桂圆、银耳、山药、茯苓、莲子、百合、山楂、紫苏、薏苡仁、红甜菜根粉、猴头菇粉、核桃仁、大豆肽粉、胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白、白砂糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、麦芽糖浆、水苏糖、酵母 β -葡聚糖、菊粉、低聚异麦芽糖、乳矿物盐、N-乙酰神经氨酸、大豆磷脂、DHA 藻油、果粉（甜橙粉、椰子粉、草莓粉、香蕉粉中的一种或几种）、益生菌类（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌中的一种或几种）、食品添加剂（木糖醇、羧甲基纤维素钠、鲜奶粉末香精、红枣粉末香精、草莓粉末香精、甜橙粉末香精、椰子粉末香精、香蕉粉末香精、磷脂、微晶纤维素中的一种或几种）中的一种或几种，经拣选或不挑选、熟制（炒制）或不熟制、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、称量、混合、杀菌或不杀菌（含有益生菌类的产品不杀菌）、包装加工而成的混合蛋白粉。

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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南启迪药康生物科技有限公司