



410694 S-2024



河南番豆食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2024

花生蛋白粉

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南番豆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南番豆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李斐。

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或以花生为原料,经低温冷榨、微粉粉碎后所得的花生粕为主要原料,经破碎、超微粉碎、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。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 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	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,闻其气味、品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	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	

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
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), %	≥ 48.0	GB 5009.5
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
细度(CB 36 号筛), g/100g	≥ 90.0	GB/T 5507
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15

Q/HFS 0001S-2024		
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0 GB 5009.22
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于使用该添加剂的产品。		

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	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，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用花生饼粕或以花生为原料,经低温冷榨、微粉粉碎后所得的花生粕为主要原料,经破碎、超微粉碎、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,GB 20371 《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》制定本企业标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在产品类别上属于炒货及坚果制品(其他类)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南番豆食品有限公司