



413709S-2025



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/WXD 0019S-2025

食品加工用植物蛋白肽

2025-12-24 发布

2025-12-24 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：郑远东、杨坤范、阮志华、亓琛、李冉、索智勇、刘学荣、郝晓萍。

H N
Q B

食品加工用植物蛋白肽

1 范围

本标准规定食品加工用植物蛋白肽的要求、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆类（大豆、绿豆、黑豆、青豆、红豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆中的一种）及其粉、谷类（小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、青稞麦、荞麦、燕麦、玉米、高粱、大米、小米、红米、黑米、紫米、糯米、糜子、黍子、薏仁中的一种）及其粉、坚果及籽类（芝麻、板栗、榛子、腰果、核桃、葵花子、南瓜子、西瓜子、杏仁、开心果、花生、松子、巴达木、莲子、碧根果中的一种）及其粉、食品加工用粕类（大豆粕、豌豆粕、蚕豆粕、小麦粕、玉米粕、大米粕、核桃粕、杏仁粕、花生粕中的一种）、食品加工用植物蛋白粉（大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、豌豆蛋白粉、莲子蛋白粉、蚕豆蛋白粉、花生蛋白粉、核桃蛋白粉、绿豆蛋白粉、大米蛋白粉、杏仁蛋白粉、小麦蛋白粉、玉米蛋白粉、燕麦蛋白粉中的一种）、人参/红参（人工种植 5 年及 5 年以下）、食叶草中的单一物质为原料，添加生活饮用水和酶制剂，经混合、酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、包装加工而成的相对分子质量在 189-10000Da 之间的食品加工用植物蛋白肽。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆类（绿豆、黑豆、青豆、红豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆）及其粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆及其粉应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 谷类（大麦、黑麦、藜麦、莜麦、青稞麦、荞麦、燕麦、玉米、高粱、大米、小米、红米、黑米、紫米、糯米、糜子、黍子、薏仁）及其粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351、GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.6 玉米及其粉应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 坚果及籽类（芝麻、板栗、榛子、腰果、核桃、葵花子、南瓜子、西瓜子、杏仁、开心果、花生、松子、巴达木、莲子、碧根果）及其粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 芝麻及其粉应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 花生及其粉应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 食品加工用粕类应符合 GB 14932 的规定。

2.1.11 食用大豆粕应满足 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。

2.1.12 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.14 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.15 食叶草应符合国家卫生健康委员会公告(2021 年第 9 号)的规定。

2.1.16 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.22 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气 味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有气味，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
总氮（以干基计）/（ g/100g） ≥	11.2	GB 5009.5
相对分子质量在189-10000Da肽段的相对百分比 / % ≥	60	GB 31645-2018 附录A ^a
水分/（ g/100g） ≤	7.0	GB 5009.3
脲酶（尿素酶）活性 ^b	阴性	GB 20371
*铅（以 Pb 计）/（ mg/kg） ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（ mg/kg） ≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg） ≤	20（以玉米、花生为主料的产品） 10（以大米为主料的产品） 5.0【以其他谷物（大米、玉米除外）、其他坚果籽类（花生除外）为主料的产品】	GB 5009.22
* 指标严于食品安全国家标准 GB 31611的规定。 a 用峰面积归一化计算相对分子质量在189~10000Da的肽相对百分比之和。 b 仅限于大豆蛋白肽。		

2.5 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	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1执行。					

2. 6 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. 7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 8 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以豆类（大豆、绿豆、黑豆、青豆、红豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆中的一种）及其粉、谷类（小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、青稞麦、荞麦、燕麦、玉米、高粱、大米、小米、红米、黑米、紫米、糯米、糜子、黍子、薏仁中的一种）及其粉、坚果及籽类（芝麻、板栗、榛子、腰果、核桃、葵花子、南瓜子、西瓜子、杏仁、开心果、花生、松子、巴达木、莲子、碧根果中的一种）及其粉、食品加工用粕类（大豆粕、豌豆粕、蚕豆粕、小麦粕、玉米粕、大米粕、核桃粕、杏仁粕、花生粕中的一种）、食品加工用植物蛋白粉（大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、豌豆蛋白粉、莲子蛋白粉、蚕豆蛋白粉、花生蛋白粉、核桃蛋白粉、绿豆蛋白粉、大米蛋白粉、杏仁蛋白粉、小麦蛋白粉、玉米蛋白粉、燕麦蛋白粉中的一种）、人参/红参（人工种植 5 年及 5 年以下）、食叶草中的单一物质为原料，添加生活饮用水和酶制剂，经混合、酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、包装加工而成的相对分子质量在 189-10000Da 之间的食品加工用植物蛋白肽。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，参照 GB 31611《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白肽》制定本企业标准，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 31611 的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司