



410982S-2025



河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2025

花生呈味肽粉

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

河南得欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南得欣生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省农业科学院农产品加工研究中心、河南得欣生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张丽霞，芦鑫，孙晓静，张英杰，刘进玺。

H N

Q B

花生呈味肽粉

1 范围

本标准规定了花生呈味肽粉的要求、试验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生蛋白粉为原料,除杂后,加水、加热、添加蛋白酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus lichemiformis*)、蛋白酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、蛋白酶(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)酶解,灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装而成的相对分子量 189~5000 Da 的花生呈味肽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。

2.1.2 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 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	试验方法
性状	粉末状	取5 g样品散放在洁净的白瓷盘中,在自然光下观察样品的性状、色泽、杂质,然后用200 mL温开水在洁净的无色透明容器中冲调均匀后立即嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味,静置2 min后,在自然光下观察容器内有无异物。
色泽	淡黄色或淡黄褐色	
气味	具有本产品特有的气味	
滋味	浓郁的鲜味,无其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来物质	

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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总氮(以干基计), g/100g	≥ 11.2	GB 5009.5
肽(以干基计), g/100g	≥ 60	GB/T 22729中6.3
相对分子量低于5000 Da多肽的相对百分比	≥ 85%	GB 31645-2018附录A ^a
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该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量189~5000 Da的肽相对百分比之和。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15

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 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、肽、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生蛋白粉为原料,除杂后,加水、加热、添加蛋白酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus lichemiformis*)、蛋白酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、蛋白酶(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)酶解,灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装而成的相对分子量 189~5000 Da 的花生呈味肽粉。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,参照 GB 31611 《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白肽》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 31611 的规定。

H N

河南得欣生物科技有限公司

Q B