411919S-2025

安阳天祥瑞食品科技有限公司企业标准

Q/ATXR 0002S-2025

花生蛋白粉

2025-06-25 发布　　2025-06-25 实施

安阳天祥瑞食品科技有限公司 发布

前　　言

本标准由安阳天祥瑞食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王爱国、张嘉宸。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ATXR 0002S-2019。

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或食用花生粕为原料，经粉碎、筛分、计量、包装而成的非即食食品工业用粗提蛋白花生蛋白粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用花生饼、食用花生粕应符合 GB/T 13383 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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察其色泽和性状，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色或者淡黄色	
气味、滋味	具有花生蛋白粉固有的气味与滋味，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，g/100g	≤	9.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g	≥	40	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
注：*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
	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
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
注：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

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、蛋白质、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

本标准适用于以食用花生饼或食用花生粕为原料，经粉碎、筛分、计量、包装而成的非即食食品工业用粗提蛋白花生蛋白粉。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，参照 GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》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 2762 的规定。

安阳天祥瑞食品科技有限公司

H N
Q B