



412629S-2026



贝鲁奇（安阳）生物科技有限公司企业标准

Q/BLQ 0001S-2026

大豆肽粉（粒）

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

贝鲁奇（安阳）生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由贝鲁奇（安阳）生物科技有限公司提出。
本标准起草单位：贝鲁奇（安阳）生物科技有限公司。
本标准主要起草人：于玉霞、韩晓翠、陈杰。

H N
Q B

大豆肽粉(粒)

1 范围

本标准规定了大豆肽粉(粒)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料,经投料溶解(添加氢氧化钠)、一次蒸汽杀菌、用蛋白酶【菠萝蛋白酶 *Bromelain* (来源于菠萝 *Ananas spp.*)、无花果蛋白酶 *Ficin* (来源于无花果 *Ficus spp.*)、木瓜蛋白酶 *Papain* (来源于木瓜 *Carica pa pa ya*)】酶解,添加柠檬酸或不添加柠檬酸、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的相对分子质量在 189~10000 的肽为主要成分的大豆肽粉(粒)。

大豆肽粉(粒)根据工艺及形态不同,分为大豆肽粉和大豆肽粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 蛋白酶【菠萝蛋白酶 *Bromelain* (来源于菠萝 *Ananas spp.*)、无花果蛋白酶 *Ficin* (来源于无花果 *Ficus spp.*)、木瓜蛋白酶 *Papain* (来源于木瓜 *Carica pa pa ya*)】应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粉末状或颗粒状	GB 31611
色 泽	淡黄色至黄色	
气 味	具有大豆肽粉的气味,无异味	
滋 味	具有大豆肽粉的滋味,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
	一级	二级	三级	
水分, g/100g ≤	6.5			GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	6.5	7.0		GB 5009.4
总氮（以干基计）, g/100g ≥	14.4	13.6	13.2	GB 5009.5
蛋白质（以干基计）, g/100g ≥	90.0	85.0	82.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计）, g/100g ≥	82.0	72.0	58.0	GB/T 22492
≥80%肽段的相对分子质量 ≤	2000	5000		GB/T 22492
脂肪（以干基计）, g/100g ≤	1.0			GB 5009.6
脲酶（尿素酶）活性	阴性			GB 5009.183
总砷（以As计）, mg/kg ≤	0.3			GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg ≤	0.28			GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg ≤	5.0			GB 5009.22
相对分子质量在189~10 000肽段的相对百分比, % ≥	60			GB/T 22492或GB 31645-2018附录A ^a
*该指标严于食品安全国家标准 GB 31611 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	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 ≤	0				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g ≤	0				GB 4789. 10
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
a采样方案应按GB 4789. 1的规定。					

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、蛋白质、肽含量、脂肪、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，经投料溶解（添加氢氧化钠）、一次蒸汽杀菌、用蛋白酶【菠萝蛋白酶 *Bromelain*（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、无花果蛋白酶 *Ficin*（来源于无花果 *Ficus spp.*）、木瓜蛋白酶 *Papain*（来源于木瓜 *Carica pa pa ya*）】酶解，添加柠檬酸或不添加柠檬酸、灭酶、分离、浓缩、二次蒸汽杀菌、喷雾干燥、包装工艺制成的相对分子质量在 189~10000 的肽为主要成分的大豆肽粉（粒）。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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

贝鲁奇（安阳）生物科技有限公司