



# 中华人民共和国国家标准

GB 31611—2023

## 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白肽

2023-09-06 发布

2024-09-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品加工用植物蛋白肽

### 1 范围

本标准适用于食品加工用途的植物蛋白肽。

本标准不适用于以菜籽和棉籽为蛋白原料生产的植物蛋白肽。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品加工用植物蛋白肽

以富含蛋白的可食用植物(豆类、谷类、坚果及籽类等)、食品加工用粕类或食品加工用植物蛋白等单一物质为原料,经过提取、酶解和(或)微生物发酵、过滤、杀菌、干燥等工序生产的,相对分子质量在189~10 000的肽为主要成分的产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 食品加工用粕类应符合 GB 14932 的规定。

3.1.2 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.3 其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 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
色泽	具有产品特有的色泽	取 5 g 被测样品散放在洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察样品的色泽和状态,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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	粉末状或颗粒状,无结块,无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 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/100 g)	≥	11.2	GB 5009.5
相对分子质量在 189~10 000 肽段的相对百分比/%	≥	60	GB 31645—2018 附录 A <sup>a</sup>
水分/(g/100 g)	≤	7.0	GB 5009.3
脲酶(尿素酶)活性 <sup>b</sup>		阴性	GB 20371
<sup>a</sup> 用峰面积归一化计算相对分子质量在 189~10 000 的肽相对百分比之和。 <sup>b</sup> 仅适用于大豆蛋白肽。			

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.3	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.3	GB 5009.11

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应植物原料所属食品类别制品的规定。

### 3.6 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4 其他

产品标签应标示具体植物蛋白的来源和产品状态,如:大豆蛋白肽(粉或颗粒)、小麦蛋白肽(粉或颗粒)、玉米蛋白肽(粉或颗粒)等。