

备案编号：320435S-2023

备案日期：2023-03-20



Q/HZKJ

江苏好植健康科技有限公司企业标准

Q/HZKJ 0001S-2023

代替 Q/HZKJ 0001S-2022

食品加工用大豆水解蛋白

2023-02-21 发布

2023-03-21 实施

江苏好植健康科技有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/HZKJ 0001S-2022，主要改动为：

- 修改了标准名称；
- 修改了铅指标；
- 增加了肽含量指标。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准制订铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中豆类制品（豆浆除外）规定的铅（以 Pb 计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 。

本标准由江苏好植健康科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王振涛、谢兆阳、欧阳亮、陈剑、陈学建、胡志军。

本标准于 2022 年 5 月首次发布，2023 年 2 月第一次修订。

食品加工用大豆水解蛋白

1 范围

本标准规定了食品加工用大豆水解蛋白的要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆、食用大豆粕中的一种或两种为原料，大豆需经除杂、脱皮、粉碎后与食用大豆粕混合并进行酶解（加水、酶制剂）、酶灭活、干燥、粉碎、混合或不混合、包装而成的食品加工用大豆水解蛋白（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 大豆：应符合GB 1352、GB 2715的规定。

3.1.2 水：应符合GB 5749的规定。

3.1.3 酶制剂：应符合GB 1886.174的规定。

3.1.4 食用大豆粕：应符合GB/T 13382的规定。

3.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
状态	粉末状、无结块	
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
蛋白质（以干基计，水解蛋白计）/（g/100g） \geq	40	GB 5009.5
肽含量（以干基计）/% \geq	8	GB/T 22492
水分/（g/100g） \leq	10	GB 5009.3
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.2	GB 5009.12
六六六/（mg/kg） \leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg） \leq	0.05	
脲酶定性	阴性	GB 20371
食品添加剂	应符合GB 2760的规定	

3.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 和限量（若非指定、均以/25g表示）				试验方法
	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 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

3.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

3.6 生产加工过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经生产公司质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量允差。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准第3章中3.2、3.3、3.4和3.5规定的全部要求。

4.3.2 正常生产，每年进行一次，在下列情况之一时，也必须进行型式检验：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时；
- d) 本批次出厂检验结果与过往批次检验结果有较大波动时。

4.4 组批与抽样

4.4.1 同一批原料、同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

4.4.2 从同一批次产品中，随机抽取样品，型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。每批抽样应不少于1kg（不少于12个最小包装单位），将样品分两份，一份用于检验，一份用于留样复检。

4.5 判定规则

所有项目检验结果符合本标准的规定，则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。检验结果中如有不合格项（微生物除外），应自同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格或该次型式检验为不合格，复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。如微生物指标不合格，则直接判定该批产品为不合格或该次型式检验为不合格，并不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标签、标志

产品的销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏。

5.3 运输

运输工具及车辆应符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免暴晒、受潮、受压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙 15cm，不得与有毒、有害、有异味物品混贮。

5.5 保质期

在上述贮、运条件下，产品的保质期为12个月。