

Q/ASMN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0026S—2022

花生肽（花生低聚肽）

安徽省卫生健康委员会

2022-09-16 发布

2022-09-25 实施

安徽盛美诺生物技术有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准，行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》规定及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，参照 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较GB/T 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》，并结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准由安徽盛美诺生物技术有限公司提出并起草并负责解释。

本标准的主要起草人：刘爱青，刘晶琦，王海燕，雷明康，黄勇。

本标准于2022年09月16日首次发布。



安徽省卫生健康

花生肽（花生低聚肽）

1 范围

本标准规定了花生肽（花生低聚肽）的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 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

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

花生肽（花生低聚肽）是以玉米蛋为主要原料，经酶解、脱色、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的粉末或颗粒状产品；本产品商品名称也可叫：花生低聚肽粉，。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 活性炭：应符合 GB 29215 的要求。

4.1.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.3 花生蛋白：应符合 GB 20371的要求。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色至浅棕色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
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，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
蛋白质（以干基计），g/100g	50.0	GB 5009.5
低聚肽（以干基计），g/100g $\geq$	70.0	GB/T 22729
相对分子量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例，% $\geq$	70	GB/T 22729
水分，g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.4

4.4 微生物限量

应符合表 4 的要求。

表 3 微生物限量

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	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法

霉菌，CFU/g	≤	25	GB 4789. 15
酵母，CFU/g	≤	25	GB 4789. 15
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。			

4.5 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

4.6 其他限量

- 4.6.1 污染物限量应符合 GB2762中相应类别产品的规定
- 4.6.2 真菌毒素限量应符合 GB2761中相应类别产品的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装，总量不少有 400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g 用于留样。

7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投产前；
- b) 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标识、包装、运输、贮存

8.1 标签标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜，外包装材料为铝塑复合膜，包装材料应符合GB/T 28118的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无污染源；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。