

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 0025S—2022

玉米肽（玉米低聚肽）

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。

安徽省卫生健康委员会



玉米肽（玉米低聚肽）

1 范围

本标准规定了玉米肽（玉米低聚肽）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

玉米肽（玉米低聚肽）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：玉米低聚肽粉，。

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 玉米蛋白：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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味

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。产品运输包装标识应符合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。