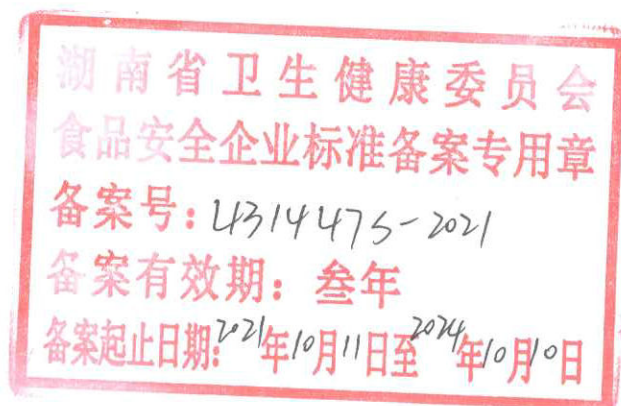


金健米业股份有限公司企业标准

Q/CSJM 0013S-2021

食品安全企业标准 大米蛋白肽粉

湖南
食品



2021-05-12 发布

2021-06-03 实施

金健米业股份有限公司

发布



前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由中南林业科技大学稻谷及副产物深加工国家工程实验室、金健米业股份有限公司提出。

本标准起草单位：中南林业科技大学稻谷及副产物深加工国家工程实验室、金健米业股份有限公司。

本标准由中南林业科技大学稻谷及副产物深加工国家工程实验室、金健米业股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：林亲录、林利忠、段卓、刘也嘉、梅小弟。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/CSJM 0013S-2017。



大米蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了大米蛋白肽粉术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米蛋白粉为原料，使用食品工业用加工助剂胃蛋白酶、胰蛋白酶，经酶解、干燥、包装等工艺加工而成的大米蛋白肽粉。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1354	大米
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 术语定义

3.1 大米蛋白肽粉

以大米蛋白粉为原料，使用食品工业用加工助剂胃蛋白酶、胰蛋白酶，经酶解、干燥、包装等工艺加工而成的大米蛋白肽粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米（碎米）必须符合GB1354要求，具有正常大米的色泽及气味、不得发霉变质、黄粒米 $\leq 2\%$ 。

4.1.2 α -淀粉酶、 β -淀粉酶等加工助剂必须符合 GB2760 的要求。

4.1.3 生产用水必须符合生活饮用水GB 5749要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 大米蛋白肽粉感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色或黄色	将样品置于白色搪瓷皿中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态，倒入装有100ml，25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中，立即嗅其香气，辨其滋味，静止2min后，看烧杯底部有无外来杂质。
滋味气味	具产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	粉末状，无结块，无霉变	
杂质	正常视力无可见杂质	

4.3 理化指标

大米蛋白肽粉理化指标应符合表2的规定。

表2 大米蛋白肽粉理化指标

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
粗蛋白含量（以干基计， $N \times 6.25$ ）/（g/100g）	≥ 93.0	88.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥ 84.0	73.0	GB/T 22492-2008 附录 A
$\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量	≤ 2000	5000	GB/T 22492-2008 附录 B
灰分（以干基计）/（%）	≤ 6.5	8.0	GB 5009.4
水分/（%）	≤ 7.0		GB 5009.3
粗脂肪(干基)/（%）	≤ 1.0		GB 5009.6

4.4 污染物限量

4.4.1 真菌毒素及重金属限量

真菌毒素限量应符合 GB2761 相关规定，其中黄曲霉毒素 B1 符合表 3 规定；重金属限量应符合 GB2762 相关规定，其中重金属铅、镉符合表 3 规定。

表3 重金属及真菌毒素污染限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4.2 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 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	50				GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.3 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检验。

4.6 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。

5.2 抽样

定量包装规格≥500g，每批产品随机抽取样品 2kg；定量包装规格<500g，取 8 份，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经质量检测部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品鉴定投产时；
- 主要原料产地发生改变时；
- 连续停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

e) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 产品运输过程中应做好包装防护标示，外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应密封、清洁，内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输应具备防雨、防尘条件，运输工器具不得接触有毒有害物质，运输条件应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。
