

Q/MNRD

内蒙古美南仁生物科技股份有限公司企业标准

Q/MNRD 0001S-2022

南瓜籽植物蛋白粉

2022-04-17 发布

2022-05-30 实施

内蒙古美南仁生物科技股份有限公司

发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由内蒙古美南仁生物科技股份有限公司提出。

本文件起草单位：内蒙古美南仁生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：刘茂琼、马骋。

南瓜籽植物蛋白粉

1 范围

本文件规定了南瓜籽植物蛋白粉的要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以南瓜籽经原料预处理、压榨、粉碎等工艺制成的南瓜籽植物蛋白粉。

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，仅该日期对应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 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 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 5009.12 [食品安全国家标准 食品中铅的测定](#)
- GB/T 5507 [粮油检验 粉类粗细度测定](#)
- GB 7718 [食品安全国家标准 预包装食品标签通则](#)
- GB 9683 [复合食品包装袋卫生标准](#)
- GB 14881 [食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范](#)
- GB 19300 [食品安全国家标准 坚果与籽类食品](#)
- GB 20371 [食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白](#)
- GB 29921 [食品安全国家标准 食品中致病菌限量](#)
- 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](#)

3 术语和定义

GB 20371界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 南瓜籽

应符合GB 19300的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。 闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有南瓜籽的滋味和气味,无刺激、酸败及其他异味	
状态	无正常视力可见的外来异物,无结块	

4.3 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
水分/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a (以干基计)/(g/100g) ≥	65	GB 5009.5
粗脂肪/(g/100g) ≤	10	GB 5009.6
灰分(以干基计)/(g/100g) ≤	10	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
细度(80目筛通过率)/% ≥	90	GB/T 5507
^a 氮换算为蛋白质的系数以6.25计。		

4.4 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品类的规定。

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	50	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1执行。					

4.5 净含量

净含量按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

1.1 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、蛋白质、**灰分**、菌落总数、大肠菌群、净含量。

1.2 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 正常生产情况下，每年进行一次；
- 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判定该批为符合本标准。

6.4.2 出厂检验或型式检验如有不符合项目，可以再次抽样复检，复检后仍不符合的，判定该批为不符合本标准。

6.4.3 微生物指标不合格不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 9683 的规定。

7.2.2 包装应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 12 个月。