

Q/NTFN

内蒙古天赋南仁生物科技股份有限公司企业标准

Q/NTFN 0001S—2023

植物蛋白粉

2023 - 07 - 03 发布

2023 - 07 - 25 实施

内蒙古天赋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。

本文件由内蒙古天赋南仁生物科技股份有限公司提出。

本文件由内蒙古天赋南仁生物科技股份有限公司归口。

本文件由内蒙古天赋南仁生物科技股份有限公司批准。

本文件主要起草人：岳海军、李明超、赵敏。

植物蛋白粉

1 范围

本文件规定了植物蛋白粉的术语和定义、技术要求。
本文件适用于植物蛋白粉的生产、检验与销售。

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 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 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 4789.15 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 5009.5 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植物蛋白粉

以南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁中的一种为原料，部分去除其中的非蛋白成分（如脂肪、水分、碳水化合物等），经原料验收、调质、压榨、粉碎、包装等工艺制成的蛋白质含量不低于40%的产品。其中主要产品有南瓜籽植物蛋白粉、葵花籽植物蛋白粉、西瓜籽植物蛋白粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁：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。	取适量试样于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋、气味，无异味。	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	

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	
蛋白质 ^a (以干基计)/(g/100g)	≥	60	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
^a 氮换算为蛋白质的系数均以6.25计。			

4.4 污染物限量

4.4.1 污染物铅限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12

4.4.2 其它污染物限量指标应符合GB 2762中坚果及籽类的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中坚果及籽类的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品类的规定。

4.6.2 微生物限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 其他

5.1 产品名称应标注具体植物来源，如：南瓜籽植物蛋白粉、葵花籽植物蛋白粉、西瓜籽植物蛋白粉等。
