

中国营养保健食品协会文件

中营保食协〔2019〕107号

关于《食品安全国家标准 植物蛋白肽》 征求意见的通知

相关单位及专家：

根据国家卫生健康委员会《2018年度食品安全国家标准立项计划》，《食品安全国家标准 植物蛋白肽》被列入2018年度食品安全国家标准立项计划，中国食品发酵工业研究院有限公司、中国营养保健食品协会、中国生物发酵产业协会共同承担标准起草工作。

目前已完成该标准征求意见稿，现面向相关单位及专家开展行业内部征求意见，请大家认真研究提出意见，于12月10日前填写征求意见表（附件2）并发送至 cnhfalaw@cnhfa.org.cn。

备注：征求意见表（附件 2）请以盖章扫描件及可编辑电子版两种方式提供。

联系人：卢友锋 电话：13601154464

附件 1. 食品安全国家标准 植物蛋白肽（行业征求意见稿）

附件 2. 征求意见表

中国营养保健食品协会

2019年11月18日



中国营养保健食品协会秘书处

2019年11月18日印发



中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

食品安全国家标准

植物蛋白肽

(行业征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

植物蛋白肽

1 范围

本标准适用于食品工业用途的植物蛋白肽产品。
本标准不适用于以菜籽和棉籽为蛋白原料生产的肽产品。

2 术语和定义

2.1 植物蛋白肽

以富含蛋白的可食用植物（豆类、谷类、坚果及籽类等）、食品加工用粕类或食品加工用植物蛋白等单一物质为原料，经过提取、酶解和（或）微生物发酵、精制等工序生产的，相对分子质量在 189~10000 之间，主要成分为肽的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 所用植物原料和发酵用菌种应符合相关标准和有关规定。
3.1.2 加工助剂和其它添加剂应符合相关标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	产品特有的色泽	取 2g 试样置于洁净的烧杯中，用 200mL 温开水配置成 1%溶液，在自然光下观察其色泽、有无沉淀和外来异物。闻其气味，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	
形态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来异物	

3.3 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	检测方法
总氮（以干基计）/（g/100g）	≥ 11.2	GB 5009.5
相对分子质量在 189~10000 间的肽段所占比例/%	≥ 60	GB 31645 附录 A
水分/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3 第一法
脲酶（尿素酶）活性 ^a	阴性	GB 5413.31
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ^b	≤ 1.5	GB 5009.123

项 目	指 标	检测方法
a 仅适用于大豆蛋白肽 b 仅使用于玉米蛋白肽和大米蛋白肽		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 除表 2 的规定外，其它污染物限量应符合 GB 2762 中相应类属食品的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应类属食品的规定和（或）有关规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 其他

4.1 产品名称应能体现出具体植物蛋白的来源，如：大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽等。

4.2 产品名称中可包含描述产品成型后物理状态的词语，如：颗粒、粉（全称为“大豆蛋白肽粉”）等。

附件2

征求意见表

标准名称：《食品安全国家标准 植物蛋白肽》

负责起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国营养保健食品学会、中国生物发酵产业协会

承办人：

序号	标准章条编号	提出单位/团体	姓名	职务/职称	意见及建议	理由及依据
1.						
2.						

提出意见单位：

时间：2019年 月 日