



# 中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

## 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白肽

(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健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品加工用植物蛋白肽

### 1 范围

本标准适用于食品加工用的植物蛋白肽。

本标准不适用于以菜籽和棉籽为蛋白原料生产的植物蛋白肽。

### 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蛋白原料，经过提取、酶解和（或）微生物发酵、过滤、杀菌、干燥等工序生产的，相对分子质量在 189~10000 的肽为主要成分的产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

所用植物原料和发酵用菌种应符合相关标准和有关规定。

#### 3.2 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 5g 被测样品散放在洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察样品的色泽和外观形态，然后用 200ml 温开水在洁净的无色透明容器中冲调均匀后立即嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，静置 2min 后，在自然光下观察容器底部有无异物
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	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 间的肽段占酸溶蛋白的比例 /%	≥ 60	GB 31645 附录 A <sup>a</sup>
水分/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3 第一法
脲酶（尿素酶）活性 <sup>b</sup>	阴性	GB 20371

项 目	指 标	检测方法
<sup>a</sup> 用峰面积归一化计算相对分子质量小于 10000、大于 189 的肽相对百分比之和。 <sup>b</sup> 仅适用于大豆蛋白肽。		

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检测方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.3	GB 5009.11

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应植物原料所属食品类别制品的规定。

### 3.6 微生物限量

#### 3.6.1 致病菌限量应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌	采样方案 <sup>a</sup> 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

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 3.6.2 微生物限量还应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 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

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。