

Q/RHQW

中盐安徽润华强旺盐业有限公司食品安全企业标准

Q/RHQW 0001S—2019

植物蛋白肽盐

安徽省卫生和计划生育委员会



2019-07-22 发布

2019-11-11 实施

中盐安徽润华强旺盐业有限公司 发布

前 言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）办公厅《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 植物蛋白肽盐》标准。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等食品安全国家标准，技术指标参照、比较了 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》、QB/T 2020《调味盐》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》。

本食品安全企业标准由中盐安徽润华强旺盐业有限公司提出，中盐安徽润华强旺盐业有限公司、阜阳市食品药品稽查支队共同起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：伍荣华、张强、张仁周、李路。

本食品安全企业标准于 2019 年 07 月 22 日首次发布。

本食品安全企业标准有效期三年。

本食品安全企业标准附录 A 为本标准规范性附录。

安徽省卫生健康委员会



植物蛋白肽盐

1 范围

本标准规定了植物蛋白肽盐的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4789.4	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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.124	食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30987	植物中游离氨基酸的测定
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
QB/T 2020	调味盐
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《定量包装商品计量监督管理办法》[2005] 第 75 号

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）办公厅《食品召回管理办法》（第 12 号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

植物蛋白肽盐

以食用盐（精制盐）、植物蛋白肽半固态调味料为主要原料，经配料、水解混合、结晶、干燥灭菌、筛选、冷却、包装、金属探测等工艺生产的植物蛋白肽盐。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理体系应符合《中华人民共和国食品安全法》以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。食品添加剂使用原则、使用规定（使用品种、使用范围、最大使用量或残留量）应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

食用盐（精制盐）应符合 GB 2721 的规定。植物蛋白肽半固态调味料应符合 GB 31644 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。其它原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 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	具有配方中原料固有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和形态。闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
形 态	颗粒状，允许有少量粉末	
气味与滋味	具有配方中主要原料为主气味的特有复合气味；无霉味，无刺激及其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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
钡(以 Ba 计)/(mg/kg)	≤ 15.0	QB/T 2020 中 4.10 执行
氯化钠(以 NaCl 计)/(g/100g)	≥ 60.0	QB/T 2020 中 4.3 执行
水分(含挥发物)/(g/100g)	≤ 3.0	QB/T 2020 中 4.4 执行
辅料/(g/100g)	≥ 3.0	QB/T 2020 中 4.5 执行
植物蛋白肽(以肽计)/(g/100g)	≥ 0.2	附录 A

注：其它理化指标应符合国家相关法律法规及有关的规定。

4.5 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	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：其它污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注：表4微生物仅限于即食产品。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量：应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.7.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）相关公告的规定。

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

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 批次的确定、抽样方法及数量、封样和样品运输、贮存

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样方法及数量：

6.1.2.1 生产环节抽样：在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于8个独立包装，总量不得少于2kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，总量不得少于2kg。

6.1.2.2 流通环节抽样：在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样

品量原则上同生产环节。

6.1.2.3 **餐饮环节抽样**：抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.4 **样品**：所抽取样品分成2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。

6.1.2.6 **抽取样品量、检验及复检备份所需样品量**：可根据检验和复检需要适量调整。

6.1.3 **封样和样品运输、贮存**：抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、辅料、水分、氯化钠等技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则、等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时。
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- a) 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。
- b) 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050、QB/T 2020 规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）《食品召回管理办法》（第12号令）及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。



附录 A
(规范性附录)

植物蛋白肽含量的测定方法

- A1 按 GB 5009.124 的规定，检验总氨基酸的含量。
- A2 按 GB/T 30987 的规定，检验游离氨基酸含量。
- A3 计算：肽含量=总氨基酸含量减去游离氨基酸含量。

安徽省卫生和计划生育委员会