

核桃肽粉

1 范围

本标准规定了核桃肽粉的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以核桃蛋白或核桃饼粕为主要原料，经酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的粉末状产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 核桃蛋白应符合 GB 20371 及相应的安全标准和/或有关规定。核桃饼粕应符合 LS/T 3315 及相应的安全标准和/或有关规定。
- 2.1.2 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.3 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.4 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 2.1.5 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

2.2 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搪瓷皿中，在自然光下观察色泽和状态，并嗅其气味，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	
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

2.3 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
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 60	GB 5009.5
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥ 50	GB/T 22492 或GB/T 22729
水分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 10.0	GB 5009.4
颗粒度	98%以上通过 50 目筛	50 克样品通过 50 目标标准筛过筛

2.4 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)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123

2.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 M ₁ / (μ g/kg) ≤	0.5	GB 5009.24

2.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	限 量	检测方法
菌落总数/(CFU/g)		

2.7 农药残留、兽药残留限量及其他要求

2.7.1 农药和兽药残留限量：应符合相应的国家标准和/或有关规定。

2.7.2 三聚氰胺不得检出。

2.7.3 本产品不得进行辐照。

2.7.4 食品工业用加工助剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

2.7.5 其他要求应符合国家标准和/或有关规定。

3 检验规则

3.1 供应商出厂检验

供应商应逐批检验，并出具检验报告单，报告单的内容至少应包含本标准规定的感官要求、蛋白质（以干基计）、肽含量（以干基计）、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母项目。首批进货需进行全项检验，检验项目为本标准规定的全部项目，接受第三方检测报告。

3.2 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.3 型式检验

供应商每年最少提供一次第三方型式检验报告，报告应包括本标准规定的全部检验项目。

3.4 判定规则

检验结果符合本标准时，判定为合格产品，检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

应符合 GB 7718 及相应的国家安全标准和/或有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料进行包装。包装规格为 10kg/箱（包/袋）、20kg/箱（包/袋），其它规格按用户要求包装。外包装应严密，不得破损。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。

4.4 保质期

按相应产品标签执行。