

酪蛋白磷酸肽

1 范围

本标准规定了酪蛋白磷酸肽的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛乳或酪蛋白制品为原料，用酶解法生产制得的食物营养强化剂酪蛋白磷酸肽。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 规定。
- 2.1.2 所使用的原料、食品添加剂和本产品中不应含有谷蛋白。
- 2.1.3 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.4 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 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	乳白色至淡黄色。	取样品10.0g，在自然光下观察色泽和组织状态。先闻气味，然后用温开水漱口，品尝样品的滋味。
组织状态	干燥均匀的粉末，无结块。	
滋味和气味	具有本品特有的滋味（无苦味或微苦）、 气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

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
酪蛋白磷酸肽含量（以干基计）/（%）	≥90.0	≥22.0	GB 31617 中附录 A
总氮（以干基计）/（%）	≥	10.0	GB 5009.5 凯氏定氮法
干燥减量/（%）	≤	5.0	GB 5009.3 直接干燥法
颗粒度	99%通过 60 目筛		取 50g 样品用 60 目标准筛过筛
灰分/（%）	≤	20.0	GB 5009.4

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）	≤ 0.3	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.08	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）/（mg/kg）	≤ 100	GB 5009.33
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 2.0	

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 /（μg/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	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	1000	—	GB 4789.2
大肠菌群	5	0	10	—	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015
金黄色葡萄球菌	5	0	10	—	GB 4789.10 平板计数法或 Q/HWRJ 014
肠杆菌科	5	0	10	—	GB 4789.41
克罗诺杆菌/100g	3	0	0/100g	—	GB 4789.40
蜡样芽胞杆菌/（CFU/g）	5	0	30	—	GB 4789.14
霉菌酵母/（CFU/g）	<	30			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

2.7 其他要求

2.7.1 其他要求：应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

2.7.2 塑化剂应符合卫办监督函【2011】551规定。

2.7.3 三聚氰胺指标不得检出。

3 检验规则

3.1 供应商出厂检验

产品入厂时必须附带供货商（生产厂）的出厂检验合格报告单，检验报告单的内容至少应包括感官指标、理化指标、铅和微生物指标。集团首批入厂应提供权威部门出具的型式检验报告，检验项目为本标准的全部检验项目。

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

供应商每年需提供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 29924 相应的国家标准和/或有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的双层聚乙烯袋包装材料包装。

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

见标签。