

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0241 S- 2019 号

Q/JQP

辽宁俏牌生物科技有限公司企业标准

Q/JQP 0005S—2019

火麻蛋白

2019-08-02 发布



2019-09-03 实施

辽宁俏牌生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 20371-2016《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁俏牌生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李继锋、李佳、李猛、樊荣。

原标准于2019年首次发布，本次为第一次修订。

火麻蛋白

1 范围

本标准规定了火麻蛋白的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以火麻籽 (*Cannabis sativa* L.) 为原料, 经清理、去壳或不去壳、压榨脱脂、灭菌、粉碎过筛或不粉碎、包装等工艺制成的用于食品加工用途的蛋白含量不低于 40% 的火麻蛋白。

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, 仅所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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10-2016 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

火麻蛋白：又名大麻蛋白、汉麻蛋白、线麻蛋白。是以火麻籽（*Cannabis sativa* L.）为原料，经清理、去壳或不去壳、压榨脱脂、灭菌、粉碎过筛或不粉碎、包装等工艺制成的用于食品加工用途的蛋白含量不低于40%的产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 火麻籽：应干燥成熟、无虫害；并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有火麻蛋白正常、自然的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋、气味	具有火麻蛋白特有的滋、气味，无异味	
状 态	均匀的粉末状或饼块装产品，无正常视力可见外来异物	

4.3 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
蛋白质（以干基计）/（%）	≥ 40	GB 5009.5
水分/（%）	≤ 8	GB 5009.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 4.0	GB 5009.22

4.4 微生物限量

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	10^2	GB 4789.3

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 (第二法)

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质检部门按原辅料标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批

同一批原料，同一条生产线生产的同一包装规格的产品为一组批。

5.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求，样品分为两份，一份检验，一份备查。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品均应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目：感官要求、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原料、工艺有较大的变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样,对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。内包装材料应符合 GB/T 28118 的规定,外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染,并应有防雨、防晒措施。严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运,防止污染。搬运中应轻拿轻放,不得撞击、挤压,防止包装箱损坏。

6.4 贮存

成品应贮存于清洁、阴凉干燥、避光、通风、防潮、防鼠防虫设施的仓库内。不同品种,不同规格,不同批次的产品分别堆垛,与地面距离高于 10cm,离墙大于 20cm,堆放高度以纸箱受压不变为宜。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下,密封包装保质期为 18 个月。

