

团 体 标 准

T/CAQI 091—2019

食 用 豌 豆 蛋 白

Edible pea protein

2019-10-09 发布

2019-12-27 实施

中国质量检验协会 发布

目 次

| | |
|------------------------|---|
| 前言 | I |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 技术要求 | 2 |
| 5 生产过程卫生要求 | 3 |
| 6 检验方法 | 3 |
| 7 检验规则 | 5 |
| 8 标签、标志、包装、运输、贮存 | 5 |

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国质量检验协会提出并归口。

本标准起草单位：山东健源生物工程股份有限公司、烟台东方蛋白科技有限公司、招远市金信质检技术服务有限公司、优承生物科技(烟台)有限公司、烟台鼎丰生物科技有限公司、中国农业科学院、山东华泰食品有限公司、山东金都塔林食品有限公司、招远市市场监督管理局信息中心。

本标准主要起草人：于祝萍、赵杰、刘新旗、孙日、杨柠、刘雪峰、彭少军、尹华伟、彭志辉、曹菊毅、杨晓泉、周素梅、秦洪志、郝桂胜。

食用豌豆蛋白

1 范围

本标准规定了食用豌豆蛋白的术语和定义、技术要求、生产过程卫生要求、检验方法、检验规则,以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以豌豆为原料,采用自然生物发酵或机械分离等方法生产的,食品加工用和即食用的食用豌豆蛋白。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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—2016 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 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 4789.15—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10460 豌豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。