

Q/SSY

乌鲁木齐上善元科技有限公司

食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SSY0006S—2025

核桃蛋白

2025-07-07发布



乌鲁木齐上善元科技有限公司

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

附录 A 为资料性附录。

本标准由乌鲁木齐上善元科技有限公司及附录A中所列企业共同提出并起草，本标准适用于附 录A
中总公司与子公司关系的企业共同使用。

本标准主要起草人：陈建国、张民伟、徐江霞、杨敏

本标准批准人：陈建国。

本标准为2025年07月07日首次发布。

本标准有效期五年。

附 录 A

(资料性附录) 本标准适用企业名录

序号	生产企业名称	企业地址
1	乌鲁木齐上善元科技有限公司	新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区杜鹃街7-9栋中国(新疆)自由贸易试验区
2	新疆上善元农业发展有限公司	新疆乌鲁木齐高新区(新市区)银藤街2302号101室中国(新疆)自由贸易实验区
3	叶城深蓝科技有限公司	新疆喀什地区叶城县叶城县恰尔巴格镇9村林果加工产业园3号厂房
4	新疆智囊科技有限公司	新疆乌鲁木齐高新区(新市区)银藤街2302号102号中国(新疆)自由贸易实验区
5	新疆棘善科技有限公司	新疆乌鲁木齐高新区(新市区)银藤街2302号A中国(新疆)自由贸易实验区



核桃蛋白

1 范围

本文件适用于食品加工用核桃蛋白。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB20371 食品加工用植物蛋白

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分含量的测定

GB 5009.4 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含量的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪含量的测定

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 4789.1 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 4789.15 食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 核桃蛋白

以核桃仁为原料，去除或部分去除核桃仁原料中的非蛋白成分(如水分、脂肪、碳水化合物等)，蛋白质含量不低于40%的产品。

3.2 核桃粗提蛋白

通过初级提取，部分去除核桃仁原料中的非蛋白成分(如水分、脂肪、碳水化合物等)而制得的产品。

3.3 核桃浓缩蛋白

通过提取、浓缩、分离等工艺，去除或部分去除核桃仁原料中的非蛋白成分(如水分、脂肪、碳水化合物等)而制得的产品。包括通过提取、加热凝固等工艺制得的核桃仁凝固蛋白。

3.4 核桃分离蛋白

通过提取、浓缩、分离、精制等工艺，去除或部分去除核桃仁原料中的非蛋白成分(如水分、脂肪、碳水化合物等)而制得的产品。



3.5核桃水解蛋白

核桃蛋白经酶适度水解制得的以蛋白质为主要成分的产品。

3.6核桃组织蛋白

以核桃蛋白为原料，经挤压或纺丝工艺加工制成的、具有特定组织结构的产品。

4技术要求

4.1原料要求

原料应符合相应的产品标准和有关规定。

4.2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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，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	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.3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
		粗提蛋白	浓缩蛋白	分离蛋白	
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	核桃蛋白≥	45			GB5009. 5
水分/(g/100g)	核桃蛋白≤	10. 0			GB5009. 3

4.4污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1污染物限量应符合GB2762中相应类别产品的规定。

4.4.2真菌毒素限量应符合GB2761中相应类别产品的规定。

4.5微生物限量

4.5.1致病菌限量应符合GB29921中粮食制品类的规定。

4.5.2微生物限量还应符合表3的规定。

表3微生物限量

项 目	采样方案。及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10^2	GB4789.3
a样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

4.6 食品添加剂食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

4.7 其他

产品名称中可包含描述产品成型后物理形态的词语，如：颗粒、碎片、粉等。

5 工艺流程

5.1 脱脂

用石油醚脱去核桃粉中的油脂。

5.2 溶解

脱脂核桃粉与水的料液比为1:20,水溶解后置于磁力搅拌器上速搅拌(600 r/min,1h)

5.3 碱溶

使用0.5mol/L 的NaOH 调整核桃蛋白溶液的pH 至9,在50℃条件下，于磁力搅拌器上搅拌均匀(600r/min,1h)。

5.4 离心

离心(8000r/min,20min) 收集上清液。

5.5 酸沉

使用0.5mol/L 的HCl 调整离心后上清液的pH 至4.5。

5.6 离心

离心(8000r/min,20min) 收集上沉淀。将沉淀用少量水溶解后调整pH 至7

5.7 冻干

将收集到的样品，于-20℃的冰箱预冻后在冻干机中冻干得到核桃分离蛋白粉。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。抽样方法按照 GB/T 5524的要求执行。

6.2 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验



每批产品经出厂检验合格后方可出厂，出厂检验项目按食品生产许可审查细则出厂检验要求项目执行。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的4.1-4.7的全部要求。但在下列情况之一时也进行型式检验

a) 新产品投产时； b) 产品停产半年以上，恢复生产时； c) 正式生产后，原料、设备、工艺有较大变化时，可能影响产品质量时； d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时； e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

标识、包装不合格，允许进行整改后复检一次，以复检结果为准。产品检验结果均符合标准要求，则判该批产品为合格产品，若有一项以上(含一项)不合格，则对同批次的留样备查产品进行检验、佐证，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

7 标志

7.1 预包装食品标签应符合 GB7718 和《食品标识管理规定》相关规定的要求。

8 包装、运输和贮存

8.1 内包装采用玻璃瓶、塑料瓶、塑料袋等方式，包装密闭完好，无泄漏现象。包装材料应符合国家标准和有关规定。外包装应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 运输工具清洁，产品不得与有毒、有害、有污染的物品混运输。运输中应轻拿、轻放，防止日晒、雨淋及挤压碰撞。

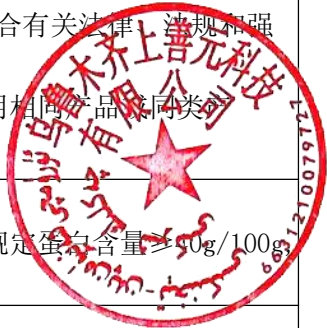
8.3 贮存场所应通风、干燥，避免与有毒、有害、有污染的物品混放。产品不宜露天堆放。

8.4 在本标准规定贮存条件下存放，产品保质期按标签标注执行

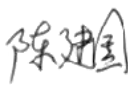


兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	核桃蛋白	标准主要起草人	陈建国、张民伟、徐江霞、杨敏。
工作概况(包括标准的制定目的，主要工作过程) 乌鲁木齐上善元科技有限公司对核桃分离蛋白进行工艺优化，结合消费者对美好生活的不断需求，根据食用加工植物蛋白的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，进行核桃分离蛋白粉的生产。 为了制定严于国家标准的食品安全企业标准，加强对本企业生产商品用食用植物油料原料、生产工艺、生产过程、终产品的卫生监督。本企业标准在格式和内容上严格按GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定执行，参照GB 20371《食用加工植物蛋白》的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该标准能够指导生产出合格的产品，已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据(食品原料(主料、配料和使用的食品添加剂)、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等) 核桃蛋白：应符合GB 20371以及相应的食品安全标准和/或有关规定。生产用水：符合GB5749的规定。生产加工过程：符合GB8955的规定。 生产工艺： 以核桃为原料制备核桃分离蛋白粉的工艺流程如下，脱脂、溶解、碱溶、离心、酸沉、离心、冻干。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 设定核桃蛋白含量≥45g/100g。严于GB 20371《食用加工植物蛋白》的规定蛋白含量≥40g/100g,的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 本标准中检验方法均引用了现行国家标准，杂质检验：按GB/T 5494执行。水分检验：按GB 5009.3执行。灰分检测：按GB 5009.4执行。蛋白含量测定：按GB 5009.5执行。脂肪检测：按GB 5009.6执行。 经验标检测，所检项目符合企业标准的规定			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明(详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况) 本标准的标准名称、食品原料(主料、配料和使用的食品添加剂)、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标注、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准(包括本地和其他地方)，未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 设定核桃蛋白含量≥45g/100g。严于GB 20371《食用加工植物蛋白》的规定蛋白含量≥40g/100g,的规定。			
备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明 本标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		乌鲁木齐上善元科技有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区杜鹃街7-9栋中国(新疆)自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		陈建国	联系电话	13699968868	
企业备案事项联系人		陈建国	联系电话	13699968868	
企业标准名称		核桃蛋白	企业标准编号	Q/SSY0006S—2025	
适用的食品类别与代码		14.03蛋白饮料			
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项 目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		蛋白含量	GB 20371《食用加工植物蛋白》	蛋白含量 $\geq$ 40g/100g	蛋 白 含 量 $\geq$ 45g/100g
		其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合		
企 业 自 我 承 诺	一、本企业提交的企标标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企标标准备案信息【备案登记表及企标标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字：  企业（盖章） 2025 年 02 月 07 日 					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制