

ICS 67.060
X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 22492—2008

大豆肽粉

Soy peptides powder

2008-11-04 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：武汉工业学院、武汉天天好生物制品有限公司、临沂山松生物制品有限公司、临沂出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：刘大川、陈栋梁、刘崑、莫朝晖、张立峰、陈建中、杨西江。

大豆肽粉

1 范围

本标准规定了大豆肽粉的术语和定义、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输要求。

本标准适用于以大豆粕或大豆蛋白等为原料,生产的食用大豆肽粉商品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12096 淀粉细度测定方法
- GB 16740 保健(功能)食品通用标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

大豆肽粉 soy peptides powder

以大豆粕或大豆蛋白等为主要原料,用酶解或微生物发酵法生产的,相对分子质量在 5 000 以下,主要成分为肽的粉末状物质。

3.2

肽含量 the content of soy peptides

肽占试样的质量分数。

3.3

脲酶(尿素酶)活性 urease activity

脲酶(尿素酶)将尿素分解为氨和二氧化碳或碳酸铵的能力。

4 质量要求和卫生要求

4.1 感官要求

大豆肽粉感官指标见表 1。