



# 中华人民共和国国家标准

GB 31617—2014

---

## 食品安全国家标准

### 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全国家标准

## 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽

### 1 范围

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

### 2 分子结构和相对分子质量

主要有效成分是含有 1 个~6 个磷酸丝氨酸残基的多肽,其相对分子质量为 1 000 u~5 000 u。

### 3 技术要求

#### 3.1 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	白色至淡黄色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	粉末状	

#### 3.2 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
酪蛋白磷酸肽含量(以干基计, $w$ )/%	符合声称	附录 A 中 A.3
总氮(以干基计, $w$ )/%	$\geq$ 10	GB 5009.5 凯氏定氮法
干燥减量( $w$ )/%	$\leq$ 7	GB 5009.3 直接干燥法
灰分( $w$ )/%	$\leq$ 20	GB 5009.4
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 2	GB 5009.12

#### 3.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。