



中华人民共和国国家标准

GB 20371—2016

食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 20371—2006《食品工业用大豆蛋白》。

本标准与 GB/T 20371—2006 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了理化指标;
- 修改了卫生要求;
- 增加了真菌毒素限量;
- 修改了附录。

食品安全国家标准

食品加工用植物蛋白

1 范围

本标准适用于食品加工用途的植物蛋白产品。
本标准不适用于棉籽蛋白和菜籽蛋白。

2 术语和定义

2.1 植物蛋白

以植物为原料,去除或部分去除植物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。其主要产品有豆类(如大豆、豌豆、蚕豆)蛋白、谷类(如小麦、玉米、大米、燕麦)蛋白、坚果及籽类(如花生)蛋白、薯类(如马铃薯)蛋白及其他植物类蛋白。

2.2 粗提蛋白

通过初级提取,部分去除植物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。

2.3 浓缩蛋白

通过提取、浓缩、分离等工艺,去除或部分去除植物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马铃薯凝固蛋白。

2.4 分离蛋白

通过提取、浓缩、分离、精制等工艺,去除或部分去除植物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。

2.5 植物水解蛋白

植物蛋白经酶适度水解制得的以蛋白质为主要成分的产品。

2.6 组织蛋白

以植物蛋白为原料,经挤压或纺丝工艺加工制成的、具有特定组织结构的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的产品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。