



中华人民共和国国家标准

GB 1903.28—2018

食品安全国家标准

食品营养强化剂 硒蛋白

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品营养强化剂 硒蛋白

1 范围

本标准适用于以硒含量较高的大豆等可食性植物为原料,经去脂、水提、乙醇沉淀、干燥的工艺精制而成富含硒代蛋氨酸的食品营养强化剂硒蛋白。

2 定义

本标准所指的硒蛋白是硒以硒代蛋氨酸的形式存在的蛋白质。

3 技术要求

3.1 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	浅黄色或黄绿色	取适量试样置于洁净、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,嗅其气味
状态	粉末,无正常视力可见杂质	
气味	具有硒化合物特有的类大蒜气味	

3.2 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
硒代蛋氨酸(以 Se 计)含量/(mg/kg)	1000~2500	附录 A
有机硒占总硒质量百分比, $\omega/\%$	≥ 80	GB 5009.93 测定总硒含量;附录 A 中方法测定硒代蛋氨酸(以 Se 计)。有机硒占总硒质量百分比为硒代蛋氨酸(以 Se 计)含量/总硒含量的百分比
蛋白质, $\omega/\%$	≥ 40	GB 5009.5 凯氏定氮法 ^a
水分/ $\%$	≤ 5	GB 5009.3 直接干燥法

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
灰分/%	≤ 10	GB 5009.4
砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1	GB 5009.75
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17 原子荧光光谱分析法
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 1	GB 5009.15 石墨炉原子吸收光谱法
a 蛋白质系数:6.25。		

3.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 3 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母菌/(CFU/g)	≤ 100	GB 4789.15
沙门氏菌/25 g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/25 g	不得检出	GB 4789.10 定性检验