

中華民國國家標準	蛋白質粉	總號	3 2 8 2
CNS		類號	N 5 0 9 8

Dried egg white powder

1. 適用範圍：本標準適用於將液蛋白乾燥成粉末之製品。
2. 用語釋義
 - 2.1 蛋白質粉：液蛋白經過脫糖、低溫殺菌、乾燥、磨粉、過篩及充填包裝等過程製成之產品，亦稱卵蛋白粉。
3. 品質
 - 3.1 外觀：白色至淡黃色。
 - 3.2 氣味與口感：正常風味，無腐臭味或其他不良風味。
 - 3.3 異物：不得混有蛋殼、血片、血絲、血液及其他異物。
 - 3.4 pH 值：6.5~7.5。
 - 3.5 組成

	固形物(%)	粗脂肪(%)	粗蛋白質(%)
蛋白質粉	92以上	0.2以下	78以上
 - 3.6 攪假：不得攪有產品標示以外之原料成分。
 - 3.7 粉粒度：依據 CNS 386〔試驗篩〕之規定，100%通過試驗篩 0.25 mm。
4. 原料：應符合 CNS 15147〔蛋類產品－總則〕第 4.1 節原料規定。
5. 衛生要求：應符合 CNS 15147 之衛生要求。
6. 檢驗：依據 CNS 15151〔蛋及蛋製品檢驗方法－總則〕。
7. 包裝與標示：本品所使用之包裝材料應符合行政院衛生署公布之「食品器具容器包裝衛生標準」規定，其標示應符合 CNS 3192〔包裝食品標示〕及相關法令之規定。

引用標準：CNS 386 試驗篩
 CNS 3192 包裝食品標示
 CNS 15147 蛋類產品－總則
 CNS 15151 蛋及蛋製品檢驗方法－總則
 食品器具容器包裝衛生標準

修訂日期：第一次修訂：56 年 10 月 14 日
 第二次修訂：69 年 7 月 9 日
 第三次修訂：87 年 6 月 25 日
 第四次修訂：90 年 5 月 1 日

(共 1 頁)

公布日期 56 年 8 月 1 日	經濟部標準檢驗局印行	修訂公布日期 97 年 3 月 28 日
----------------------	-------------------	-------------------------