



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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 营 养 强 化 剂 硒 蛋 白

GB 1903.28—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2019年10月第一版

*

书号: 155066·1-59936

版权专有 侵权必究

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)	1 000~2 500	附录 A
有机硒占总硒质量百分比,ω/%	≥ 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,ω/%	≥ 40	GB 5009.5 凯氏定氮法 ^a
水分/%	≤ 5	GB 5009.3 直接干燥法