鲜奶A级酪蛋白

产品描述：高质量的牛奶蛋白产品，由新鲜的巴氏消毒脱脂牛奶酸化制成。可提供的目数范围：30-60目、40-110目、60-90目、90-110目

水份% ≤12.0

蛋白质（干基）% ≥95.0

脂肪% ≤1.5

灰份% ≤1.8

烧焦的颗粒Disc A

粘度 700-2000mpa．s

不溶物 ≤0.1

PH 4.0-4.6

酸度T° 45 T°

颜色 白色或乳白色

气味 奶味或无异味

微生物 标 准

细菌总数/g ≤30，000

大肠菌群cfu/g ≤10.0

酵母菌cfu/g ≤50

霉菌cfu/g ≤50

葡萄状球菌（酵母凝固素）/0.1g 阴性的

嗜热生物/g ≤5，000

沙门氏菌/25g 阴性的

其他信息

包　装： 内有聚乙烯内膜的塑编袋或复合牛皮纸袋，净重25公斤

储　藏： 储存于凉爽干燥的条件下，防止发霉、潮湿

运　输： 公路、铁路

保质期： 在适宜储存的条件下，自生产之日起12个月

应用范围

食用级：医药行业、奶精（植脂末）、酪蛋白酸钠、CPP、等

工业级： 纸管、化妆品、皮革工业、油漆、颜料、造纸工业、酪素胶、粘合剂、安全火柴、特种水泥等

鲜奶级酪蛋白

产品描述：鲜奶级酪蛋白是利用高新生物技术制成的纯天然牦牛乳蛋白提纯物，是一种具有高蛋白、高营养的食品原料。可提供的目数范围：40-110目、30-60目、60-90目、90-110目.

水　份% ≤12.0

蛋白质（干基）% ≥93.0

脂　肪% ≤1.5

灰　份% ≤2.0

粘　度 700-2500mpa.s

不溶物 ≤0.1

烧焦颗粒Disc A/B

酸　度T° 45 T°

颜　色 白色或乳白色

气　味 奶味或无异味

微生物 标　准

细菌总数/g ≤30，000

大肠菌群cfu/g ≤10.0

酵母菌cfu/g ≤50

霉菌cfu/g ≤50

葡萄固状球菌（酵母凝素）/0.1g 阴性的

嗜热生物/g ≤5，000

沙门氏菌/25g 阴性的

其他信息

包装：内有聚乙烯内膜的塑编袋或复合牛皮纸袋，净重25公斤

储藏：储存于凉爽干燥的条件下，防止发霉、潮湿

运输：公路、铁路

保质期：在适宜储存的条件下，自生产之日起12个月

应用范围

食用级：各类食品及各类饮品、奶精（植脂末）、医药行业、酪蛋白酸钠、CPP等

工业级： 纸管、化妆品、皮革工业、油漆、颜料、造纸工业、酪素胶、粘合剂、安全火柴、特种水泥等

食用级酪蛋白

产品描述：高质量的牛奶蛋白产品,由奶渣经过酸化制成干酪素，又称酪朊酸、复制干酪素，可提供的目数范围：40-110目、30-60目、60-90目、90-110目。

水 份% ≤12.0

蛋白质（干基）% ≥92.0

脂 肪% ≤2.0

灰 份% ≤2.0

酸 度 T° 45 T°

颜 色 淡黄或乳白色

微生物 标 准

细菌总数/g ≤30，000

大肠菌群cfu/g ≤10

酵母菌cfu/g ≤50

霉 菌cfu/g ≤50

葡萄状球菌（酵母凝固素）/0.1g 阴性的

嗜热生物/g ≤5，000

沙门氏菌/25g 阴性的

其他信息

产品介绍：

　食用级酪蛋白又称酪朊酸，是利用高新生物技术制成的纯天然牦牛乳酪蛋白提纯物，是一种具有高蛋白、高营养的食品配料，广泛应用于各类食品中；

性能：

　　本品为非结晶、非吸潮性物质，常温下在水中可溶解0.8-1.2%，微溶于25℃水和有机溶剂，溶于稀碱和浓酸中，能吸收水分，当浸入水中，则迅速膨胀，但粒子不结合。

包装：内有聚乙烯内膜的塑编袋或复合牛皮纸袋，净重25公斤

储藏：储存于凉爽干燥的条件下，防止发霉、潮湿

运输：公路、铁路

有效期：在合适的储存条件下，自生产之日起12个月

应用范围

食用级：各类食品及各类饮品中、植脂末（奶精）、宠物饲料、奶制品、酪朊酸钠、制药等。

工业级：高速绿色商标胶、高档内衣、人造服饰、医用乳胶业、纸管日化、高压电器绝缘材料制造、无毒性洗涤剂制备、油墨等。

酪蛋白酸钠

产品描述：酪蛋白酸钠是以牦牛乳酪蛋白为原料，经科学方法提炼精制而成的纯天然营养强化剂，是一种高质量的牛奶蛋白质产品，它在补钙的同时，还提供了机体新需的必需氨基酸，具有补钙、补充蛋白质的双重功效。

指标名称 标准

蛋白质(以干基计) ≥90.00%

水份% ≤6.00%

脂肪% ≤1.5

灰份% ≤4.50%

乳糖 ≤1.00%

pH 6.3-7.5

钙 ≥1.00%

砷 ≤0.0002%

铅 ≤0.002%

细菌总数 ≤30000个/g

大肠菌群 40个/100g

致病菌 不得检出

其他信息

包装：“华安”牌25KG珠光膜编织袋，内有聚乙烯无毒塑料内衬包装袋，外用复合包装袋，净重25KG

储藏：储藏于凉爽干燥的条件下，防止潮湿发霉

运输：公路、铁路

保质期：在适合的储藏条件下，自生产日起两年

应用范围

主要用作食品添加剂，起乳化、稳定和蛋白质强化剂作用。并有增黏、发泡、持泡等功能。

在食品工业上用途比酪蛋白(casein)广，可应用于冰淇淋、肉制品及水产肉糜制品、饼干、面包、面条，尤其可制成供老年人、婴幼儿和糖尿病患者的专用食品及可食薄膜应用等。

酪蛋白酸钙

产品描述：酪蛋白酸钙是一种离子钙，通过与酪蛋白中的丝氨酸的磷酸残基稳定结合，成为理想的补钙物质，易于人体吸收利用，且无需配合维生素D；另由于酪蛋白酸钙自身具有特定的功能特性，如增稠性、增黏性、乳化性、起泡性等，使其可很好的添加到食品中。

指标名称 标准

蛋白质(以干基计) ≥90.00%

水份% ≤6.00%

脂肪% ≤1.5

灰份% ≤4.50%

乳糖 ≤1.00%

pH 6.3-7.5

钙 ≥1.00%

砷 ≤0.0002%

铅 ≤0.002%

细菌总数 ≤30000个/g

大肠菌群 40个/100g

致病菌 不得检出

其他信息

包装: 25公斤白色牛皮纸袋(中性包装)

色泽: 白色或乳白色

贮存方法：放置于干澡、通风、清洁仓库内

保质期: 保质期一年

应用范围

作为钙源添加剂及蛋白补充剂被广泛应用于保健品和制药业中，由于酪蛋白酸钙具有增稠、乳化和起泡等特性，可作为食品添加剂应用于营养饮料、奶酪、酸乳酪和面包等食品加工业。

酪蛋白水解物

产品描述：酪蛋白水解物 (酪蛋白水解肽或水解酪蛋白)是一种酪蛋白水解产物

项目 指标

性状 乳白色均匀细致的粉末

蛋白质（以干基计W/%） ≥75%

脂肪 ≤1%

水分 ≤7.0%

灰份 ≤8.0%

铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤0.2

黄曲霉毒素M1（Ug/kg） ≤0.5

菌落总数/(CFU/g) ≤5000

大肠菌群/(MPN/100g) ≤30

霉菌和酵母/(CFU/g) ≤50

致病菌（志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） 不得检出/25g

其他信息

酪蛋白水解物 (酪蛋白水解肽或水解酪蛋白)是一种酪蛋白水解产物，是通过生物技术制得的具有生物活性的多肽，富含多种活性肽成分，以脱脂牛奶为原料，经过酪蛋白分离、水解、浓缩、喷雾干燥等程序得到的一种酪蛋白水解产物，可溶解于水，无苦味，pH2-9时稳定，热稳定，可耐180度高温50min。属于蛋白功能肽的一种，是功能性蛋白加工领域中的前沿产品。主要成分是αs1-Cn（f91-100），是一种含10个氨基酸的三维结构多肽。

应用范围

可用于各种营养、保健食品中，能有效促进人体对钙、铁、锌等二价矿物营养素的吸收和利用。

1.普通食品原料：广泛应用于各种乳制品（如液态奶、老年奶粉，婴幼儿配方奶粉、乳饮料、奶酪制品等）饼干，甜点,畜肉制品等；

2.保健品原料：应用于强化钙、铁、锌或（降压、安神等）营养保健品；

3.运动功能食品：如蛋白饮料、果汁饮料、速溶饮品、体力恢复制剂等；

4.功能性药用辅料：临床营养实充剂;

5.特殊医学用途配方食品：应用于特特殊人群（如老年人群、孕妇、儿童、术后人群、肿瘤患者等）的配方食品。

6.调节免疫：酪蛋白水解物产生的蛋白肽具有多方面的生理功能，它不仅能够刺激机体淋巴细胞的增殖，提高机体对外界病原物物质感染的抵抗力。添加免疫活性肽的乳制品对增强青少年，婴幼儿的抵抗力起着积极的作用。

7.促进钙质吸收：水解酪蛋白肽富含 的酪蛋白钙肽、酪蛋白磷酸肽等带有高浓度负电荷，即可抵搞消化道中各种酶的水解，双可与钙结合成可溶物，从而能有效防止钙在小肠中性或偏碱环境中形成磷酸钙沉淀，促进钙质吸收。

8.改善睡眠、安神：酪蛋白水解后会产生吗啡样活性肽，这些肽有舒缓精神和减轻压力的作用，也可以用于促进婴幼儿的镇静和睡眠。

9.肠道调节功能：酪蛋白水解产生的酪蛋白巨肽具有支持肠道有益微生物的作用，在很低浓度时就能够促进双岐杆菌和生长并抑制大肠杆菌，显著降低沙门氏菌的数量，可作为益生原或新生儿配方食品的添加剂而起到类似母乳的作用，有效防止婴幼儿腹泻。

10.调节脂肪代谢与物质转运：水解酪蛋白能够提高过氧化物酶对低密度脂蛋白的氧化作用，促进高脂肪食物的消化吸收。另外，活性肽成分与小肠上皮细胞表面的紧密接触，能改变亮氨酸穿过小肠绒毛膜刷状缘的动力常数，因些，可有效调节促进肠物质转运吸收。

酪蛋白钙肽

产品描述：酪蛋白钙肽简称CCP，是一种高效的钙吸收促进剂，可阻止体内磷酸钙的沉淀，使钙离子一直处于溶解状态，从而提高钙吸收率。

酪蛋白钙肽标准技术指标

感官 白色至淡黄色粉末

酪蛋白磷酸肽含量（以干基计）w/% 符合声称

钙（以干基计）mg/100g ≤2000

总氮（以干基计）w/% ≥10

干燥减量w/% ≤7

灰分w/% ≤20

铅（Pb）/（mg/kg） ≤2.0

菌落总数/（CFU/g） ≤3000

大肠菌群/（MPN/g） ＜3.0

霉菌和酵母/（CFU/g） ≤50

酪蛋白钙肽标准试验方法

鉴别 磷酸-钼铵酸显色试验

酪蛋白磷酸肽含量（以干基计） 钡-乙醇沉淀法

钙（以干基计） GB/T 5009.92

总氮（以干基计） GB 5009.5凯氏定氮法 （不乘以换算系数）

干燥减量 GB 5009.3直接干燥法

灰分 GB 5009.4

其他信息

包装：5Kg/桶

储藏：防雨、防潮、防虫、防鼠

运输：公路、铁路

保质期：12个月

应用范围

酪蛋白钙肽是《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）批准使用的食品营养强化剂，按规定可用于06.0粮食和粮食制品（06.01及07.0除外）及14.0饮料类（14.01除外），也可用于婴幼儿配方食品和婴幼儿辅助食品。

### 酪蛋白磷酸肽

**产品描述：**酪蛋白磷酸肽（casein phosphopeptides，简称CPP）是以牛乳酪蛋白为原料，经酶水解、分离纯化、喷雾干燥而得到的含有成簇的磷酸丝氨酰基的多肽，具有显著促进矿物质吸收利用的生理活性，比誉为“矿物质载体”。

#### 其他信息

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检验项目 | 单位 | CPP1执行标准 | CPP2执行标准 | 高纯度酪蛋白磷酸肽 | 脱苦 |
| 色泽 | ％ | 白色或淡黄色 | 白色或淡黄色 | 白色或淡黄色 | 白色或淡黄色 |
| 肽含量 | ％ | ≥14.0 | ≥21.0 | ≥80.0 | ≥23.0 |
| 蛋白 | ％ | ≥90.0 | ≥90.0 | ≥80.0 | ≥80.0 |
| 灰分 | ％ | ≤6.0 | ≤6.0 | ≤10 | ≤6.0 |
| 水分 | ％ | ≤6.0 | ≤6.0 | ≤6.0 | ≤6.0 |
| 总氮 | mg/kg | ≥12 | ≥12 | ≥10.0 | ≥12 |
| 铅 | ％ | ≤2.0 | ≤2.0 | ≤2.0 | ≤2.0 |
| 菌落总数 | CFU/g | ≤3000 | ≤3000 | ≤3000 | ≤3000 |
| 霉菌 | CFU/g | ≤50 | ≤50 | ≤50 | ≤50 |
| 酵母菌 | CFU/g | ≤50 | ≤50 | ≤50 | ≤50 |
| 大肠菌群 | MNP/g | ≤10 | ≤10 | ≤10 |  |
| 致病菌 | CFU/g | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 |

包装：5Kg/桶

储藏：防雨、防潮、防虫、防鼠

运输：公路、铁路

保质期：12个月

#### 应用范围

可用于各种营养、保健食品中，能有效促进人体对钙、铁、锌等二价矿物营养素的吸收和利用。

酪蛋白胨（酸解）

产品描述：本品是采用酪蛋白为原料，经过消化、脱色、过滤、浓缩、喷雾干燥而得到的一种浅黄色至类白色的干燥粉末。易溶于水，水溶液呈淡黄色。具有酱香的特殊气息。酪蛋白又称干酪素是从牛奶中提取的一种营养价值很高的磷蛋白，是生产蛋白胨常用的原料。用此原料生产的蛋白胨，其氨基酸比较齐全，特别是色氨酸的含量比较高。所以它在细菌生化试验中最适宜于做靛基质和糖发酵试验。

外 观 白色或淡黄色粉末

总 氮 ≥12.0%

氨基氮 ≥8.0%

水 分 ≤5.0%

灰 份 ≤3.0%

溶解性（2%溶液） 完全溶解，澄清透亮

PH(2%溶液) 5.5-7.5

磷% ≤0.2%

灼烧残渣 ≤9%

大肠杆菌 生长

绿脓杆菌 有绿色色素

金黄色葡萄球菌 有黄色色素

溶血性链球菌 生长

其他信息

包装：包装500g/瓶/5公斤/桶

应用范围

1、厌氧菌、真菌、肺炎球菌、乳酸杆菌、棒状杆菌、梭状杆菌的生长以及水和水乳等细菌检验；

2、适宜于硝酸盐还原试验。

3、用于原生物的培养和抑菌或杀菌剂的检测、抗生素和其它抗菌素的检测及配制无菌试验用培养基等。是生物制药发酵及各种培养基制备的基础原材料。在当中它起的主要作用是提供氮源以及生长因子。一般的用量为0.5%～5%。

4、用于培养基原材料,提供细菌生长所需的氮源和氨基酸，在抗生素、医药工业、发酵工业、生化制品及微生物学科研等领域中的用量均很大，可以用来治疗消化道疾病。经酸水解的酪蛋白胨，较适合做白喉菌、百日咳菌、链球菌的毒素和链霉素菌的生长和药敏试验的材料。

### 酪蛋白胨（酶解）

产品描述：酶蛋白胨，又称胰酪蛋白胨（Casein Tryptone）、胰酶消化酪蛋白胨（Pancreatic digest of casein），本品是用胰酶水解酪蛋白，采用新工艺提取而成，色泽淡黄色，含有多种营养成份，适合做微生物培养用原料。蛋白胨的原料-酪蛋白，是乳中含量高的蛋白质，是牛奶中的主要蛋白质，目前主要作为食品原料或微生物培养基使用。酪蛋白胨也可作为细菌培养基中的营养成分，胰蛋白胨是细菌培养中常用的一种培养基成分。 由于蛋白胨中缺乏维生素等生长因子，在微生物的培养中，与HEROCHEM酵母浸出粉搭配使用能起到佳的培养效果。

外 观 白色或淡黄色粉末

总 氮 ≥12.5%

a-氨基氮 ≥3.5%

水 分 ≤5.0%

Nacl ≤0.2%

灰 份 ≤12.0%

溶解性（2%溶液） 完全溶解，澄清透亮

PH(2%溶液) 7.0-7.2

灼烧残渣 ≤15%

大肠杆菌 生长

绿脓杆菌 有绿色色素

金黄色葡萄球菌 有黄色色素

溶血性链球菌 生长

其他信息

包装:500g/瓶/5公斤/桶

应用范围

产品用途：

酶蛋白胨是配制各种微生物培养基原材料，是一种优质蛋白胨。具有色浅、易溶、透明、无沉淀等良好的物理性状。含有丰富的氮源、氨基酸等，提供细菌生长氮源，含色氨酸，广泛用于细菌的培养、分离增殖、鉴定，以及无菌试验培养基、厌氧菌培养基等细菌生化特性试验用培养基的配制；可配制各种微生物培养基，用于细菌的培养、分离、增殖、鉴定，以及无菌试验培养基、厌氧菌培养基等细菌生化特性试验用培养基的配置。应用于高品质的抗生素、维生素、医药工业，氨基酸、有机酸、酶制剂、黄原胶等发酵工业，生化制品及微生物学科研等领域中的用量均很大，临床用于抗炎消肿，工业上用于皮革制造，生丝处理，食品加工。

酸水解酪蛋白

产品描述：产品性能：本品以优质的酪蛋白为原料，用强酸深度水解、脱色、脱盐、浓缩、喷雾干燥而成的白色或淡黄色粉状物。极易吸潮、易溶于水、具有酱香味，是酪蛋白的酸性分解物，可以分解到氨基酸的程度。氨基酸是合成蛋白质的基础，是人、动植物、微生物最基本的营养成分之一。人和微生物可通过蛋白质间接获取氨基酸，但需要胃酸和酶的水解，当蛋白质被盐酸水解成氨基酸组分时，药用级可作为能量合剂直接供给人们补充能量，试剂级可作为微生物的培养。其中除了营养素蛋白质以外，基本没有其他的营养素和成长因子，本品可作为微生物学和遗传基因学等基础学科所使用的培养基。

Ⅰ型产品技术指标

总氮含量 10—14%

灰份 ≤5%

氨基氮含量 8—10%

水份 ≤3%

氯化物含量 ≤3%

pH 6.0—6.8

Ⅱ型产品技术指标

总氮含量 7—9%

灰份 40—52%

氨基氮含量 4—8%

水份 5—6%

氯化物含量 28—40%

pH 5—7

其他信息

产品成分：

本品含有具有代表性的18种氨基酸：（数值为毫克）

氨基酸：55.7　　异亮氨酸：46.9

苏氨酸：34.6　　精氨酸：35.7

亮氨酸：75.6　　色氨酸：<0.5

天冬氨酸：50.1　赖氨酸：90.1

酪氨酸：28.8　　半胱氨酸：0.2

蛋氨酸：22.0　　缬氨酸：64.3

谷氨酸：187.5　　苯丙氨酸：41.3

脯氨酸：83.5　　甘氨酸：21.3

组氨酸：28.4　　丝氨酸：24.6

应用范围

产品用途：

本品广泛应用于医药制药、生物发酵、动物饲料、植物组织培养、化妆品、烟草工业（增香）、食品卫生检验等专业与各类培养基的配置，特别是配置各类半综合培养基时，本产品是主要的基础成分，如：半综合百日咳培养基、半综合流脑培养基、多糖体流脑半综合液体培养基、金黄色葡萄球菌A蛋白培养基，还有硫乙醇酸盐无菌试验培养基，及厌氧菌培养基和活性炭琼脂培养基等等，均以酸水解酪蛋白为基础。

保存：该产品因吸水性较强，应于室温干燥处避光密封保存。