

备案号: Q150236S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 16 日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0003S—2023

胶原蛋白肽粉

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》和 GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜

本标准批准人：张剑平

本标准于2023-04-20首次发布。

胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以动物组织（包括皮、骨、筋、腱、鳞等）为原料，添加蛋白酶，经过提取、酶解、灭菌灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的相对分子量低于5000粉剂产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号(2023 年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；

3.1.2 皮、骨、筋、腱、鳞等：可食用的原料和禁止使用的原料应符合 GB 31645 中 3.1 的要求；其质量应符合 GB 2707、GB 27303 的规定。

3.2 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	呈白色或淡黄色	取2g试样置于洁净的烧杯中，用200ml温开水配制成1%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

3.3 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	
相对分子质量小于 5000 的胶原蛋白肽所占比例/%	≥	90.0	GB 31645
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥	80.0	GB/T 22729
强脯氨酸（以干基计）/（g/100g）	≥	3.0	GB/T 9695.23
总氮（以干基计）/（g/100g）	≥	15.0	GB 5009.5
灰分/（g/100g）	≤	7.0	GB 5009.4
水分/（g/100g）	≤	7.0	GB 5009.3 第一法

3.4 污染物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.7	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤2.0	GB 5009.123

总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
------------------	---	-----	------------

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
*样品的采样及处理按 GB 4789.1					

3.6 食品添加剂

食品工业用加工助剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次，出现下列情况之一时亦应及时检验：

- 新产品投产时；
- 产品停产6个月以上恢复生产时；
- 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙面距离为 20cm 以上。

6.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。