



413394S-2023



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0003S-2023

胶原蛋白制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

贡胶古济水老胶坊药业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由贡胶古济水老胶坊药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹之营。

本标准自发布之日起替代 Q/GGLY 0003S-2020。

H N

Q B

胶原蛋白制品

1 范围

本标准规定了胶原蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干的[猪、牛、牦牛、驴、鹿（人工养殖）、鱼中的一种或几种]的皮、骨、可食用甲鱼（甲鱼壳除外）、可食用龟（人工养殖的黄喉拟水龟、三线闭壳龟、中华草龟）（龟壳除外）中的一种或几种为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，加入或不加入胶原蛋白制品，混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、包装制成的胶原蛋白制品。

根据产品不同可分为：以一种主料命名的产品（如：龟胶原蛋白制品、鹿胶原蛋白制品、驴胶原蛋白制品、鱼胶原蛋白制品、甲鱼胶原蛋白制品、牛胶原蛋白制品等）；以两种主要原料命名（如：龟鹿胶原蛋白制品等）；以复合或复配加或不加主料命名（如复合/复配胶原蛋白制品、复合/复配龟胶原蛋白制品等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻或干的[猪、牛、牦牛、驴、鹿（人工养殖）]的皮、骨应为经卫生检疫合格的产品，无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象，并符合GB 2707和GB 2762的规定；严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

2.1.2 鲜、冻或干的可食用鱼的皮、骨、可食用甲鱼、可食用龟应符合GB 10136或GB 2733的规定。

2.1.3 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.6 胶原蛋白制品应符合的规定，见附录A。

2.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 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
性 状	块状或丁块	从样品中取出1份，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分, g/100g	≤ 20 (经干燥的产品)	GB 5009.3
	30 (未经干燥的产品)	
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8 (以甲鱼、龟为原料的产品) 0.4 (以鱼为主料产品) 0.28 (其他产品)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (不适用于以甲鱼、龟为原料的产品)	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以猪、牛、牦牛、驴、鹿为原料的产品)	GB 5009.11
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (适用于以鱼或甲鱼、龟为原料的产品)	
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (适用于以鱼或甲鱼、龟为原料的产品)	GB 5009.17
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤ 20 (适用于以鱼或甲鱼、龟为原料的产品)	GB 5009.190
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.8 (以鱼或甲鱼、龟为原料的产品) 0.8 (其他产品)	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0 (以鱼或甲鱼、龟为原料的产品) 3.0 (其他产品)	GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
^a 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷;		
^b 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞;		
^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

2.4 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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 适用于以猪、牛、牦牛、驴、马、鹿（人工养殖）的皮或骨为原料的产品;					
c 适用于以牛皮或骨为原料的产品。					

2.4 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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 适用于以猪、牛、牦牛、驴、鹿（人工养殖）的皮或骨为原料的产品;					
c 适用于以牛皮或骨为原料的产品;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



Q/GGLY

山东东阿古济水阿胶制品有限公司企业标准

Q/GGLY 0003S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年07月31日 13点19分

胶原蛋白制品

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年07月31日 13点19分

2023-07-01 发布

2023-07-20 实施

山东东阿古济水阿胶制品有限公司

发布



Q/GGLY 0003S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东阿古济水阿胶制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿秀春。

本标准同时适用于贡胶古济水老胶坊药业有限公司 地址：台前县产业集聚区。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月31日 13点19分



Q/GGLY 0003S-2023

胶原蛋白制品

1 范围

本标准规定了胶原蛋白制品的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜（或干或冷冻）的（驴、牛、可食用鱼）的皮或骨、养殖梅花鹿鹿皮、养殖马鹿鹿皮、可食用甲鱼、甲鱼裙边、龟肉（人工养殖的三线闭壳龟、人工养殖的黄喉拟水龟、人工养殖的中华草龟）中的一种为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮（骨）、过滤、浓缩，添加（或不添加）胶原蛋白、蛋白粉、黄酒、冰糖、黑糖、亚麻籽油、大豆油、人参（人工种植）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹（桑葚）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等中一种或几种，混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（或切丁）、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装制成的胶原蛋白制品。根据原料不同可分为不同的胶原蛋白。

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，仅所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/T 1535 大豆油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 菌落总数的测定
- 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 沙门氏菌的测定
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的测定
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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



Q/GGLY 0003S-2023

GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合 挤出复合
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 10335.3 涂布纸和纸板 涂布白卡纸
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器
 GB/T 13662 黄酒
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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
 原卫生部公告 2012 第 17 号 人参（人工种植）
 《中华人民共和国药典》
 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品命名和分类

3.1 根据主要原料不同分为：龟胶原蛋白制品、鹿胶原蛋白制品、驴胶原蛋白制品、鱼胶原蛋白制品、甲鱼胶原蛋白制品、牛皮胶原蛋白制品等、龟鹿二仙胶原蛋白制品。

3.2 根据配料不同分为命名为 1-2 种配料+根据主要原料分类产品名称。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 新鲜（或干或冷冻）的（驴、牛）的皮或骨、养殖梅花鹿鹿皮、养殖马鹿鹿皮

应无腐烂、无虫蛀、无霉变，符合 GB 2762 或检验检疫要求，严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

4.1.2 新鲜（或干或冷冻）的可食用鱼皮（或骨）、食用甲鱼、甲鱼裙边、龟肉

应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

4.1.3 人参（人工种植）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹（桑葚）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香

应符合《中华人民共和国药典》或相关食品标准的规定，其中人参（人工种植）应符合原卫生部公告 2012 第 17 号的规定。

4.1.4 胶原蛋白、蛋白粉

应符合 GB/ 2762 或相关食品标准的规定。



Q/GGLY 0003S-2023

4.1.5 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定。

4.1.6 大豆油、亚麻籽油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 冰糖、黑糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
性状	块状或丁状或粉状	取适量样品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	褐色至深褐色	
气味、滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 20 (经干燥的产品)	GB 5009.3
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥ 40.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷 ¹ (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ¹ (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除鱼为原料产品): 0.1 (以鱼为原料产品)	GB 5009.11

注: 1. 以水产类产品为原料检测无机砷指标, 以其他产品为原料检测总砷指标;
2. 其他法律法规有要求时, 满足相关法规要求。

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ¹ 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2



Q/GGLY 0003S-2023

大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检测。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 抽样

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。每批产品随即抽取15个销售包装，其中10个用于检验，其余5个留样备查。

6.2 出厂检验

6.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品投产或老产品转产时；
- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产半年后，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

6.4.1.2 出厂检验项目有一项（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物除外）不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，超过三项不符合标准，不得复验，判该批产品为不合格品；微生物指标有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。



7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等相关要求的规定，产品配料使用的原辅料，应根据卫计委公告标示食用范围及食用限量。

7.2 包装

7.2.1 产品的内包装采用复合膜、塑料盒或纸盒，复合膜、塑料盒卫生应符合GB 4806.7的规定，纸盒卫生应符合GB 4806.8的规定，复合膜质量应符合GB/T 10004的规定，塑料盒质量应符合GB/T 13508的规定，纸盒其质量应符合GB/T 10335.3的规定。所用包装材料应符合相应的食品包装材料的要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、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。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有10cm以上的垫板。

7.4.3 在本标准规定的条件运输储存下，产品包装标识规定的保质期内食用最佳。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻或干的[猪、牛、牦牛、驴、鹿（人工养殖）、鱼中的一种或几种]的皮、骨、可食用甲鱼（甲鱼壳除外）、可食用龟（人工养殖的黄喉拟水龟、三线闭壳龟、中华草龟）（龟壳除外）中的一种或几种为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，加入或不加入胶原蛋白制品，混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、包装制成的胶原蛋白制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

贡胶古济水老胶坊药业有限公司

Q B