410359S-2024

贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0003S-2024

# 胶原蛋白制品

2024-01-31 发布　　2024-01-31 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。

本标准自发布实施之日起替代Q/GGLY 0003S-2023。

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）<br>0.4（以鱼为主料产品）<br>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）<br>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）<br>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；<br>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；<br>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。

HN QB

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

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

## 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 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

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 。

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，将其置于清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[a]（以 As 计），mg/kg ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 无机砷[a]（以 As 计），mg/kg ≤ | 0.5（除鱼为原料产品）；<br>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；<br>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[b]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 |



企业标准信息公共服务平台 公开 2023年07月31日15时19分

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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：

a）新产品投产或老产品转产时；

b）原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；

c）停产半年后，恢复生产时；

d）出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

e）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。

企业公示信息公共服务平台 公示 2023年07月31日 13点19分

## 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，严禁扔摔、撞击、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。

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年07月31日 13点19分

# 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

H N
Q B