



411142S-2024

河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2024

畜禽动物蛋白肽制品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

河南得欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录1为规范性附录。

本标准由河南得欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张雍禾、吴银伟、张英杰、靳海。

H N
Q B

畜禽动物蛋白肽制品

1 范围

本标准规定了畜禽动物蛋白肽制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻或干）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻或干）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]中的一种或几种为原料，经预处理或不经预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，制浆，调节或不调节液体PH值，加入或不加入酶制剂 { 酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、胰蛋白酶 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach)、木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 *Carica papaya*)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 *Ananas spp*)、复配（合）蛋白酶 [酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、胰蛋白酶 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach) 中的一种与木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 *Carica papaya*)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 *Ananas spp*) 中的一种或多种复配（合）]中的一种，经酶解【和（或）微生物发酵、或水解】、离心、过滤、分离、纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种）、干燥、添加或不添加外购动物蛋白肽（来源详见附件1）、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的畜禽动物蛋白肽为主要成分的产品。

根据原料不同可分为：单一型产品、复合型产品；

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 外购动物蛋白肽应符合 GB 31645 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	粉状	取适量样品样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味，无异味，无异臭	
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
相对分子质量小于10000的畜禽动物蛋白肽所占比例，% ≥	55	GB 31645 附录A
总氮（以干基计）， g/100g ≥	7.0	GB 5009.5
水分， g/100g ≤	7.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.2[仅适用于以畜禽肉类、血、副产品（内脏除外）为原料的产品]	GB 5009.12
	0.48（仅适用于以畜禽内脏为原料的产品）	
总砷（以As计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）， mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 中的平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌, /25g (适用于以牛肉、牛血及其副产品为原料的 产品检测)	5	0	0	-	GB 4789. 6
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。产品每两个月进行一次相对分子质量小于10000的畜禽动物蛋白肽的相对百分比验证检测。

附件1

外购动物蛋白肽来源：家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻或干）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻或干）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻或干）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻或干）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]中的一种或几种为原料，经预处理或不经预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，制浆，调节或不调节液体PH值，加入或不加入酶制剂 { 酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、胰蛋白酶 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach)、木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 *Carica papaya*)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 *Ananas spp*)、复配（合）蛋白酶 [酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、胰蛋白酶 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach) 中的一种与木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 *Carica papaya*)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 *Ananas spp*) 中的一种或多种复配（合）]中的一种，经酶解【和（或）微生物发酵、或水解】、离心、过滤、分离、纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种）、干燥、添加或不添加外购动物蛋白肽（来源详见附件1）、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的畜禽动物蛋白肽为主要成分的产品。

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》的规定，参考GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。