



411143S-2024

河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2024

水产动物肽制品

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

水产动物肽制品

1 范围

本标准规定了水产动物肽制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的新鲜（冻或干）肉、头中的一种或几种为原料，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，加入或不加入食品添加剂：食品工业用酶制剂 { 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 Aminoamidase (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 Aminoamidase (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、添加或不添加外购水产动物蛋白肽(来源见附录1)、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的水产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 可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类的新鲜（冻或干）肉、头应符合 GB 2733 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 外购水产动物蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.8 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	粉状	取适量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的水产动物蛋白肽所占比例，% $\geq$	55	GB 31645 附录A
总氮（以干基计），g/100g $\geq$	7.0	GB 5009.5
水分，g/100g $\leq$	7.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.48	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.1（仅适用于以可食用鱼类为原料的产品）	GB 5009.11
	0.5（除可食用鱼类为主的其他产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$	2.0	GB 5009.123
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.17
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。		

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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

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低于10000的水产动物蛋白肽的相对百分比验证检测。

附录1

外购动物蛋白肽来源：可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的新鲜（冻或干）肉、头。



编制说明

水产动物肽是以可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的新鲜（冻或干）肉、头中的一种或几种为原料，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，加入或不加入食品添加剂：食品工业用酶制剂 { 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、添加或不添加外购水产动物蛋白肽（来源见附录1）、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的水产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。