



413708S-2025



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/WXD 0020S-2025

# 食品加工用胶原蛋白肽

2025-12-24 发布

2025-12-24 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：郑远东、杨坤范、阮志华、亓琛、李冉、索智勇、刘学荣、郝晓萍。



# 食品加工用胶原蛋白肽

## 1 范围

本标准规定食品加工用胶原蛋白肽的要求、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干制畜禽（牛、猪、鸡、鸭）的副产品（皮、骨、筋、腱）或鲜、冻或干制鱼的（皮、骨、鳞）、牡蛎、海参中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理，加入饮用水，经或不经胶体磨或均质，调节或不调节液体 pH 值，加入酶制剂，经混合、酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量≤10000Da 的食品加工用胶原蛋白肽。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻畜禽的副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 干制畜禽副产品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 31650 的规定。

2.1.4 鲜、冻鱼的（皮、骨、鳞）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.5 干制鱼的（皮、骨、鳞）、牡蛎、海参应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	白色或淡黄色	
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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3 第一法
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
相对分子质量小于 10000 的胶原蛋白肽所占比例, %	≥ 90	GB 31645 附录 A
羟脯氨酸(以干基计), g/100g	≥ 3.0	GB/T 9695.23
总氮(以干基计), g/100g	≥ 15	GB 5009.5
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	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

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 31645 的规定。

## 2.5 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值;

## 2.6 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。

## 2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

---



## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻或干制畜禽（牛、猪、鸡、鸭）的副产品（皮、骨、筋、腱）或鲜、冻或干制鱼的（皮、骨、鳞）、牡蛎、海参中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理，加入饮用水，经或不经胶体磨或均质，调节或不调节液体 pH 值，加入酶制剂，经混合、酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量≤10000Da 的食品加工用胶原蛋白肽。

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，参照 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 31645 的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司