



413740S-2025



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/WXD 0018S-2025

食品加工用动物蛋白肽

2025-12-26 发布

2025-12-26 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。

本标准自发布实施日期起替代Q/WXD 0018S-2025，备案号：413707S-2025。

H N

Q B

食品加工用动物蛋白肽

1 范围

本标准规定食品加工用动物蛋白肽的要求、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、鸡、乌鸡、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、胸腺、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，蒸煮或不蒸煮，调节或不调节液体 pH 值，加入酶制剂，经酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、包装加工而成的相对分子质量低于 10000Da 的动物蛋白肽为主要成分的食品加工用动物蛋白肽。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、鸡、乌鸡、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 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	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有气味	
滋 味	无异味，无异臭	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。
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, % ≥	90	GB 31645 附录 A
羟脯氨酸(以干基计) / (g/100 g) ≥	3.0	GB/T 9695.23
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] 0.48(仅适用于以畜禽内脏为原料的产品)	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg ≤		
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。		

2.5 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 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。					

2.6 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 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、鸡、乌鸡、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、胸腺、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，蒸煮或不蒸煮，调节或不调节液体 pH 值，加入酶制剂，经酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、包装加工而成的相对分子质量低于 10000Da 的动物蛋白肽为主要成分的食品加工用动物蛋白肽。

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》的有关规定，参考 GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》制定本企业标准，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。

鹤壁味鲜达食品有限公司