



411342S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0003S-2025

食品加工用胶原蛋白肽

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：侯银臣、刘劝平、范永超、胡紫鸽、孙亚楠、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、余静怡。

H N

Q B

食品加工用胶原蛋白肽

1 范围

本标准规定了食品加工用胶原蛋白肽的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制畜禽（牛、猪、鸡、鸭）的副产品（皮、骨、筋）或干制鱼的（皮、骨、鳞）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经胶体磨均质，加入酶制剂{蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌或黑曲霉或米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、复合酶[蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）]中的一种或几种}，经酶解、灭酶、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 ≤ 10000 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 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。

2.1.3 干制鱼的（皮、骨、鳞）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 31645 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
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。					

2.5 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 食品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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制畜禽（牛、猪、鸡、鸭）的副产品（皮、骨、筋）或干制鱼的（皮、骨、鳞）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经胶体磨均质，加入酶制剂{蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌或黑曲霉或米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、复合酶[蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）]中的一种或几种}，经酶解、灭酶、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 ≤ 10000 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。

河南宝莱健生物工程有限公司