411032S-2025

河南舆璟药业有限公司企业标准

Q/HYJ 0004S-2025

# 胶原蛋白肽

2025-04-07 发布　　2025-04-07 实施

河南舆璟药业有限公司 发布

# 前　　言

本标准由河南舆璟药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚英建。

H N
Q B

# 胶原蛋白肽

## 1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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、肝脏、心肌、脾、肠、肾、脑、骨）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、加入生活饮用水，经或不经胶体磨或均质，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[碱性蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）]中的一种或几种}酶解、过滤、浓缩，分离纯化/不分离纯化、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉中的一种或几种）、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量≤10000 的胶原蛋白肽。

根据原料不同可分为不同产品。

## 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。

2.1.7麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.8乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 | 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。 | | | |

## 2.4 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 |
| 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。

HNQB

# 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、肝脏、心肌、脾、肠、肾、脑、骨）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、加入生活饮用水，经或不经胶体磨或均质，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[碱性蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）]中的一种或几种}酶解、过滤、浓缩，分离纯化/不分离纯化、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉中的一种或几种）、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量≤10000 的胶原蛋白肽。

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。

河南舆璟药业有限公司

HN QB