



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0002S-2025

食品加工用畜禽动物蛋白肽

2025-06-13 发布

2025-06-13 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: 刘劝平、范永超、侯银臣、丁锦怡、孙亚楠、廖爱美、潘龙、杨盛茹、 吴庆伟、余静怡。

食品加工用畜禽动物蛋白肽

1 范围

本标准规定了食品加工用畜禽动物蛋白肽的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜类(猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿)、禽 类(鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟)的肉、血、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]干制的粉或块或片中 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 Protease (including milk clotting enzymes) (来源: 黑曲霉 Aspergillusniger)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源: 地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformi)、蛋白酶 Protease(including milk clotting enzymes)(来源: 枯草 芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、氨基肽酶 Aminopeptidase(来源: 米曲霉 Aspergillus oryzae)、胰蛋白酶 Typsin(来源:猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃 蛋白酶 Pepsi (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 pa pa ya)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源:菠萝 Ananas spp)、复配(合)蛋白酶 [蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)(来源:黑曲霉 Aspergillusniger)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)(来源:地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformi)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源: 枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、氨基肽酶 Aminopeptidase(来源: 米曲霉 Aspergillus oryzae)、胰蛋白酶 Typsin(来源: 猪或 牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsi(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 pa pa ya)、菠萝蛋白酶 Bromelain(来源: 菠萝 Ananas spp)中的 一种或多种复配(合)],经酶解、灭酶、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10000的畜禽动物蛋白肽为主要成分的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 畜类(猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿)、禽类(鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟)的肉、血、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]干制的粉或块或片应符合 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	取适量样品样品置于白色瓷盘		
气	味	具有该产品应有气味	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	无异味,无异臭	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			
总氮 (以干基计), g/100g		10.0	GB 5009.5			
水分, g/100g		7. 0	GB 5009.3			
*铅(以Pb 计),mg/kg	<i>\\</i>	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	\leq	0.5	GB 5009.11			
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	\leq	0.1	GB 5009.17			
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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

人。									
项目		采样方 第	溪"及限量	•					
		c	m	M	检验方法				
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	5	0	0	_	GB 4789.6				
产品检测)									
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 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 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。

编制说明

本标准适用于以畜类(猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿)、禽 类(鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟)的肉、血、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]干制的粉或块或片中 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 Protease (including milk clotting enzymes) (来源: 黑曲霉 Aspergillusniger) 、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源:地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformi)、蛋白酶 Protease(including milk clotting enzymes)(来源: 枯草 芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、氨基肽酶 Aminopeptidase(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)、胰蛋白酶 Typsin (来源: 猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃 蛋白酶 Pepsi (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 pa pa ya)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源:菠萝 Ananas spp)、复配(合)蛋白酶 [蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)(来源:黑曲霉 Aspergillusniger)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源: 地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformi)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源: 枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、氨基肽酶 Aminopeptidase(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)、胰蛋白酶 Typsin(来源:猪或 牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsi(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 pa pa ya)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源:菠萝 Ananas spp)中的 一种或多种复配(合)],经酶解、灭酶、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 10000 的畜禽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。

河南宝莱健生物工程有限公司