



411806S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0004S-2025

食品加工用水产动物蛋白 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：侯银臣、刘劝平、范永超、张镡月、廖爱美、潘龙、孙亚楠、杨盛茹、吴庆伟、余静怡。

H N

Q B

食品加工用水产动物蛋白肽

1 范围

本标准规定了食品加工用水产动物蛋白肽的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用水产动物干制品【可食用鱼类的肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的肉、头、壳、腿，可食用蟹类的肉、壳、腿，可食用贝类的肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、牡蛎、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的肉、头中的一种或几种】为原料，经预处理、加入生活饮用水，经胶体磨均质，加入食品工业用酶制剂 { 蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、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 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (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 papaya*)、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 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、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 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (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 papaya*)、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 的水产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 可食用鱼类的肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的肉、头、壳、腿，可食用蟹

类的肉、壳、腿，可食用贝类的肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、牡蛎、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的肉、头应符合 GB 2733 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	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	具有该产品应有的色泽	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
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 的水产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	≤ 0.48	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	0.1（仅适用于以可食用鱼类为原料的产品）	GB 5009.11
	0.5（除可食用鱼类为主的其他产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

甲基汞 ^a （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。			
a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。			

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以可食用水产动物干制品【可食用鱼类的肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的肉、头、壳、腿，可食用蟹类的肉、壳、腿，可食用贝类的肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、牡蛎、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的肉、头中的一种或几种】为原料，经预处理、加入生活饮用水，经胶体磨均质，加入食品工业用酶制剂{蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、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 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (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 papaya*)、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 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、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 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (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 papaya*)、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 的水产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》制订本企业标准，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