



410250S-2026



山东一笑堂阿胶集团(新蔡)制药有限公司企业标准

Q/SYXT 0011S-2026

胶原蛋白制品

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

山东一笑堂阿胶集团(新蔡)制药有限公司 发布

前 言

本标准由山东一笑堂阿胶集团（新蔡）制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：武志刚、刘静、陈国豪、杨琴。

H N
Q B

胶原蛋白制品

1 范围

本标准规定了胶原蛋白制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干的[猪、牛、羊、牦牛、驴、鹿（人工养殖）的一种或几种]的皮、骨（鹿骨除外）为原料，可食用甲鱼（甲鱼壳除外）、可食用龟（人工养殖的黄喉拟水龟、三线闭壳龟、中华草龟）（龟壳除外）中的一种或几种为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，混合熬煮、冷凝后，经切块（或切丁）、干燥成片状、块状、丁状；或经干燥后的块（或丁）粉碎成粉末状，包装制成的胶原蛋白制品。

根据产品不同可分为：以一种主料命名的产品（如：鹿胶原蛋白制品、驴胶原蛋白制品、牛胶原蛋白制品、羊胶原蛋白制品等）；以两种主要原料命名（如：龟鹿胶原蛋白制品等）；以复合或复配命名（如复合/复配胶原蛋白制品、复合/复配龟胶原蛋白制品等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻或干的[猪、牛、羊、牦牛、驴、鹿（人工养殖）]的皮、骨应为经卫生检疫合格的产品，无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象，并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定；严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

2.1.2 鲜、冻或干的可食用龟应符合 GB 10136 或 GB 2733 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 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	片状、块状、丁状或粉末状	
色 泽	淡棕色至褐色，半透明有光泽	
气 味	具有本品应有的气、滋味，无异嗅、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

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	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 50	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8 (以龟为原料的产品) 0.28 (其它产品)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (不适用于以龟为原料的产品)	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以猪、牛、羊、牦牛、驴、鹿为原料的产品)	GB 5009.11
a无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 (以龟为原料的产品)	
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0 (以龟为原料的产品) 1.0 (其它产品)	GB 5009.123
^b 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5 (以龟为原料的产品)	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0 (以龟为原料的产品) 3.0 (其它产品)	GB 5009.26
^c 多氯联苯, μg/kg	≤ 20 (以龟为原料的产品)	GB 5009.190

注:

^a可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷;

^b可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞;

^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

*该项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

项目	采集方案 ^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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤		150		GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

- b 适用于以猪、牛、羊、牦牛、驴、马、鹿（人工养殖）的皮或骨为原料的产品；
- c 适用于以牛皮或骨为原料的产品。

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GB14881的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合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、蛋白质、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

本标准适用于以鲜、冻或干的[猪、牛、羊、牦牛、驴、鹿（人工养殖）的一种或几种]的皮、骨（鹿骨除外）为原料，可食用甲鱼（甲鱼壳除外）、可食用龟（人工养殖的黄喉拟水龟、三线闭壳龟、中华草龟）（龟壳除外）中的一种或几种为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，混合熬煮、冷凝后，经切块（或切丁）、干燥成片状、块状、丁状；或经干燥后的块（或丁）粉碎成粉末状，包装制成的胶原蛋白制品。

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》的有关规定要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

山东一笑堂阿胶集团（新蔡）制药有限公司

Q B