

Q/HSMN

海南省食品安全企业标准

Q/HSMN 0020S—2017

胶原蛋白

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600135-2018
有效期: 2018年1月2日
至 2021年1月1日

2017-12-05 发布

2017-12-30 实施

海南盛美诺生物技术有限公司

发布

前 言

本标准由海南盛美诺生物技术有限公司提出。
本标准由海南盛美诺生物技术有限公司起草。
本标准的主要起草人：王海燕、刘爱青、刘爽。
本标准为首次发布。

胶原蛋白

1 范围

本标准规定了胶原蛋白的技术要求、生产加工过程的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以畜禽的软骨为原料，经清洗、粉碎、木瓜蛋白酶酶解、静置、活性炭过滤、脱色、板框过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的胶原蛋白的生产控制、检验和贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 13803.4 竹剂用活性炭

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 20365 硫酸软骨素和盐酸氨基葡萄糖含量测定,液相色谱法
 GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB 2732 水解胶原蛋白
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 畜禽软骨:应符合 GB 16869 的要求。
 3.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.3 活性炭:应符合 GB/T 13803.4 的要求。
 3.1.4 木瓜蛋白酶:应符合 GB 1886.174 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	淡黄色至淡褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中,在自然光下观察色泽,性状和杂质,并嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
性 状	粉末或颗粒状,无结块	
滋味与气味	具有产品特有气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
蛋白质(以干基计), g/100g	≥	70.0 GB 5009.5
硫酸软骨素, g/100g	≥	10.0 GB/T 20365
脂肪, g/100g	≤	2.0 GB 5009.6
水分, g/100g	≤	10.0 GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	8.0 GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.50 GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.50 GB 5009.12

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.60	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 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为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物

指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装材料应分别符合 GB 4806.1 及 GB 4806.9 或 GB/T 10004、GB/T 21302 的要求，运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求；产品包装规格根据生产和市场需求进行。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。