

Q/JH

海南加华海产生物制药集团有限公司企业标准

Q/JH 0016S—2018
代替 Q/JH 0016—2015

制 定 单 位 有 限 公 司

加华鱼胶原蛋白肽粉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460081S-2018
有效期: 2018年2月6日
至 2021年2月5日



2018-02-01 发布

2018-02-10 实施

海南加华海产生物制药集团有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/JH 0016S—2015《加华鱼胶原蛋白肽粉》。

本标准与Q/JH 0016S—2015相比，主要变化如下：

—引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南加华海产生物制药集团有限公司提出。

本标准由海南加华海产生物制药集团有限公司起草。

本标准主要起草人：韩齐、吴俊峰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

— Q/JH 0016—2015。

加华鱼胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了加华鱼胶原蛋白肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以罗非鱼皮（包含鳞）为主要原料，经酶解、提取、纯化、粉碎加工而成的加华鱼胶原蛋白肽粉的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 大肠菌群测定
- 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 菌霉及酵母计数
- GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 B型溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌霉及酵母计数
- 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 5009.11 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 食品中总铜的测定
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- YBB 00122002 口服固体药用高密度聚乙烯瓶（试行）

YBB 00152002 药品包装用铝箔（试行）

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《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《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 罗非鱼皮（包含鳞）：无霉变、无肉眼可见杂质等，质量标准应符合附录A的要求。

3.1.2 酶：应符合GB 1886.174的要求。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749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
性 状	呈松散粉末状或颗粒状	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
色 泽	呈白色	
滋味与气味	稍有微甜味，微苦，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
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 90.0	GB 5009.5
羟脯氨酸, g/100g	≥ 2.0	GB/T 9695.23
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.8	GB 5009.123

3.4 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 ⁷	5×10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

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

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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。

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 1kg, 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、羟脯氨酸、净含量和标签。

6.4 型式检验

产品在正常生产情况下型式检验每半年进行一次。型式检验项目包括本标准中所规定的全部项目。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) 产品停产半年以上，再回复生产时；
- c) 当原料、工艺及设备有较大改动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

所检项目结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。微生物指标不合格本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其他项目检验结果不合格本标准要求时，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，则判该批次产品为不合格品。

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

产品的内包装材料应分别符合 YBB 00152002、YBB 00122002 的要求。产品规格为 3g、5g、10g、15g、120g、200g、460g、750g 袋或瓶或罐。运输用外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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、刚曝晒；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

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
原料质量要求

A.1 尼罗罗非鱼皮

A.1.1 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表A.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	暗黑
性 状	呈纺锤形，有纵纹，外表周围有鱼鳞
滋味与气味	味腥，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

A.1.2 理化指标

应符合表 A.2 的要求。

表A.2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g	≥ 15.0

A.1.3 微生物指标

应符合表 A.3 的的要求。

表A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	$\leq 10^5$