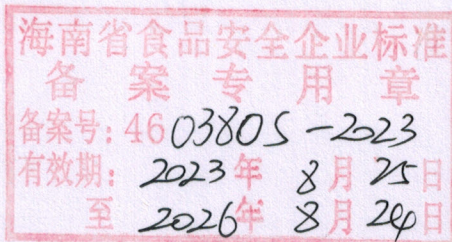


# Q/HNYT

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNYT 0008S—2023

### 鳗鱼肽



2023 - 08 - 01 发布

2023 - 08 - 30 实施

海南原肽生物科技有限公司 发布



## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南原肽生物科技有限公司提出。

本标准由海南原肽生物科技有限公司、海南云智检质量技术服务有限公司、海南永准质检技术服务有限公司共同起草。

本标准主要起草人：符春霞、王女娜、陈敏、陈川广、黄健泓。

本标准为首次发布。



# 鳕鱼肽

## 1 范围

本标准规定了鳕鱼肽的技术要求、食品添加剂、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鳕鱼头、鳕鱼骨为主要原料，添加蛋白酶为加工助剂，经酶解、活性炭过滤、脱色、浓缩、喷雾干燥等生产工艺制成的鳕鱼肽的生产控制、检验、贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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
- BG 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23527 蛋白酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽



JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鳗鱼头、鳗鱼骨：应符合 GB 2733 的要求。  
3.1.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 或 GB/T 23527 的要求。  
3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。  
3.1.4 活性炭：应符合 GB 29215 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	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	呈粉末状，无结块	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 90.0	GB 5009.5
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.15
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

注：相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例≥90%。

#### 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	$10^4$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：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JJF1070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质、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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

6.3.1 产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 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；
- e) 食品安全监督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的要求。运输包装的储运标志应当符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装应符合GB 9683的规定。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、防暴晒、防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他有可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、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

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为36个月。