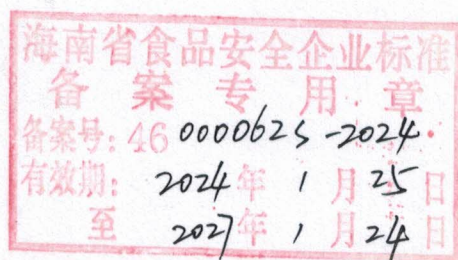


Q/XEY

海南食品安全企业标准

Q/XEY 0018S—2024

鳄鱼肽粉



2023-12-05 发布

2024-01-30 实施

海南喜鳄缘农业开发有限公司 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。

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司提出。

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：许金旺、柯艺明。

本标准为首次发布。

鳄鱼肽粉

1 范围

本标准规定了鳄鱼肽粉的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.11 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 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
 《中华人民共和国野生动物保护法》
 《中华人民共和国野生动物保护实施条例》
 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 产品分类

3.1 鳄鱼小分子肽粉

以鳄鱼（皮、鳞、头、肉、骨头、肝等组织）为原料，经前处理、酶解、灭活、离心分离或过滤、精制或不精制，浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、包装等生产工艺制成的可用于食品原料用，也可以直接食用的相对分子质量低于 1000 Da 含量不低于 50%的产品。

3.2 鳄鱼血肽粉

以新鲜或冷冻的鳄鱼血为原料，经前处理、酶解、灭活、离心分离或过滤、精制或不精制，浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、包装等生产工艺制成的可用于食品原料用，也可以直接食用的产品。

3.3 鳄鱼胆肽粉

以新鲜或冷冻的鳄鱼胆为原料，经前处理、酶解、灭活、离心分离或过滤、精制或不精制，浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、包装等生产工艺制成的可用于食品原料用，也可以直接食用的产品。

4 技术要求

4.1 原料和加工助剂要求

4.1.1 鳄鱼、鳄鱼血、鳄鱼胆：应符合 GB 2733 的要求，鳄鱼来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定，即人工繁育的暹罗鳄（*Crocodylus siamensis*）、湾鳄（*Crocodylus porosus*）和尼罗鳄（*Crocodylus niloticus*）。

4.1.2 蛋白水解酶：为 GB 2760 规定的酶制剂，应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

4.2 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	具有本品应有的色泽	取 5 克左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外
状 态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求	检验方法
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	观形态；看有否外来到异物，嗅其香气，辨其滋味

4.3 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
	鳄鱼小分子肽粉	鳄鱼血肽粉	鳄鱼胆肽粉	
水分，g/100g ≤	7.0			GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	7.0			GB 5009.4
总氮（以干基计），g/100g ≥	10.0	7.0	5.0	GB 5009.5
相对分子质量小于1000 Da 的蛋白肽（以干基往）所占比例，% ≥	30.0	-	-	GB/T 22729 附录 A
肽含量（以干基计），g/100g ≥	-	20.0	10.0	GB/T 22492 中附录 B
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.9			GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1			GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	1.0			GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1			GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	2.0			GB 5009.123

4.4 微生物限量

食品原料用产品应符合表 3 要求，可直接食用的产品应符合表 4 的要求。

表 3 微生物限量（1）

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	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

表 4 微生物限量（2）

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	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				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 和 GB/T 4789.21 执行。

4.5 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 规定的方法检测。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种、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。

7.2 抽样

7.2.1 食品工业原料用产品：每批产品随机抽取 10 个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样 200g~300g 无菌独立包装，为供试验样品，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化指标检验和留样。

7.2.2 直接食用产品：每批产品随机抽取 10 个完整的包装，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化指标检验和留样。

7.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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 3.2-3.5 规定的项目。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 6 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。

7.5 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。微生物指标以外的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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

食品工业用产品销售标签应符合 GB 7718 的规定；直接食用的产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定，复合铝箔袋符合 GB/T 28118 的规定，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。包装规格根据市场需求包装。

8.3 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，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于干燥、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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。
