

ICS 67.040
X 80

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0131S—2024
代替 Q/HNHY 0131S—2021

鲟鱼骨胶原蛋白肽粉

2024-11-26 发布

2024-12-30 实施

海南华研胶原蛋白肽有限公司 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。

本标准替代 Q/HNHY 0131S—2021《鲟鱼骨胶原蛋白肽粉》；

本标准与 Q/HNHY 0131S—2021 相比，主要变化如下：

——修改了部分规范性引用文件；

——修改了部分技术指标。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：赵子方、王争光、齐新原、张萍、张大强、吴双双、李小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHY 0131S—2021。

鲟鱼骨胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了鲟鱼骨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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲟鱼骨或鲟鱼骨粉原料，以蛋白酶为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料或直接食用的鲟鱼骨胶原蛋白肽粉生产控制、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 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 4789.25 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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/T 9695.23 肉和肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
 GB/T 23527.1 酶制剂质量要求 第1部分：蛋白酶制剂
 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 原料和加工助剂要求

- 3.1.1 鲟鱼骨：应符合 GB 2707 要求。
 3.1.2 鲟鱼骨粉：应符合附录 A 的要求。
 3.1.3 蛋白酶：应符合 GB 1886.174、GB/T 23527.1 的要求。
 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 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	白色至黄棕色	取 5g 试样置于洁净的烧杯中,用 200mL 温开水在洁净的无色透明容器中冲调均匀后立即嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味,静置 2min 后,在自然光下观察容器内有无异物
状 态	粉末状或颗粒状,无结块,无正常视力可见的外来异物	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	

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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总氮(以干基计), g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例, %	≥ 90.0	GB 31645 附录A
羟脯氨酸, g/100g	≥ 3.0	GB/T 9695.23
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

3.4 微生物限量

3.4.1 食品工业原料用产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量（1）

项 目	采样方案及限量				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	100	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

3.4.2 直接食用产品应符合4的规定。

表3 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 ³	5×10 ⁴	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

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25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规定的方法检测。

4 食品添加剂

食品加工助剂的来源和用量应符合GB 2760的规定，质量应符合本标准3.1的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、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

6.2.1 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，余下的用于理化检验和留样。

6.2.2 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，余下的用于理化检验和留样。

6.3 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、水分、灰分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

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。

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。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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

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

7.2 包装

产品用符合GB 4806.7要求的塑料袋或符合GB/T 28118要求的复合铝箔袋包装。直接食用产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装规格根据市场需求包装。

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，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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，产品包装完整无破损的状态下，产品保质期按标签标示执行。

附 录 A
(规范性附录)
鲟鱼骨粉的质量要求

A.1 适用范围

适用于鲟鱼骨为原料，经干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的鲟鱼骨粉。

A.2 质量要求

应符合下表A.1的规定。

表 A.1 鲟鱼骨粉的质量要求

项 目	要 求			
色 泽	微黄色至浅黄色			
滋味与气味	有鲟鱼骨的腥味，无异味			
性 状	均匀粉末			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			
水分, g/100g	≤	5.0		
灰分, g/100g	≤	5.0		
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9		
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	1.0		
总汞 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1		
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0		
项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	5×10^4
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
霉菌, CFU/g	≤	50		
沙门氏菌	5	0	0	-