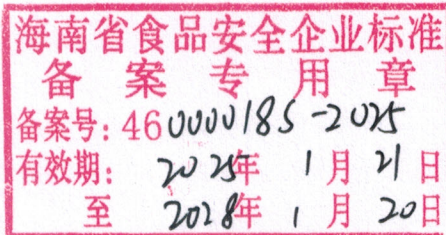


Q/HNHT

海南食品安全企业标准

Q/HNHT 0042S—2025

乌鸡肽



2024-12-15 发布

2025-01-25 实施

海南华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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南华肽生物科技有限公司提出。

本标准由海南华肽生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：赵子方、符策雷、王争光、李艳芳、齐新原、李小青。

本标准为首次发布。

乌鸡肽

1 范围

本标准规定了乌鸡肽的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜或冷冻的乌鸡或乌鸡粉为原料，蛋白酶为加工助剂，经前处理（清洗、绞碎乌鸡或加水溶解乌鸡粉）、酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、包装等工艺制成的用于食品原料用或直接食用乌鸡肽的生产控制、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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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/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 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

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 乌鸡：检疫合格，并符合 GB 2707 的要求

3.1.2 乌鸡粉：应符合附录 A 的要求

3.1.3 蛋白酶：为 GB2760 规定的酶制剂，应符合 GB 1886.174 的要求。

3.1.4 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	≥	9.0	GB 5009.5
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例	≥	80.0	GB 31645 附录A
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
铬（以 Cr 计），mg/ kg	≤	2.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/ kg	≤	0.1	GB 5009.17

3.4 微生物限量

3.4.1 食品原料用产品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	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。					

3. 4. 2. 直接食用产品微生物限量应符合表 4 的要求。

表 4 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	5×10 ⁴	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。					

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

6. 2. 1 食品原料用产品：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，每批产品抽样不少于 200 克，5 个完整的包装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、净含量、水分、灰分、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。微生物指标以外的藉由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

食品工业原料用产品标签应符合GB 7718的规定。直接食用产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。应符合储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。产品销售标签应符合GB 7718规定。

7.2 包装

产品包装采用塑料袋或复合铝箔袋包装，塑料袋应符合GB 4806.7的规定，复合铝箔袋应符合GB/T 28118的规定。包装规格根据市场需求包装。直接食用产品销售包装应符合GB 23350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，仓库周围应无异味污染，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，产品保质期按标签标示执行。

附录 A
(规范性附录)
乌鸡粉质量要求

A.1 适用范围

适用于以新鲜或冷冻的乌鸡为原料，经清洗、绞碎、干燥、粉碎、过筛、包装等生产工艺制成的乌鸡粉。

A2 质量要求

应符合表A.1 的要求。

表 A.1 乌鸡粉的质量要求

项 目		要 求
色 泽		棕灰色到浅棕色
滋味与气味		具有本品特有滋气味，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	≤	7.0
灰分，g/100g	≤	6.0
蛋白质， g/100g	≥	15
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	1.0
菌落总数，CFU/g	≤	10000
大肠菌群，MPN/g	≤	0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤	50
沙门氏菌	≤	0/25g

