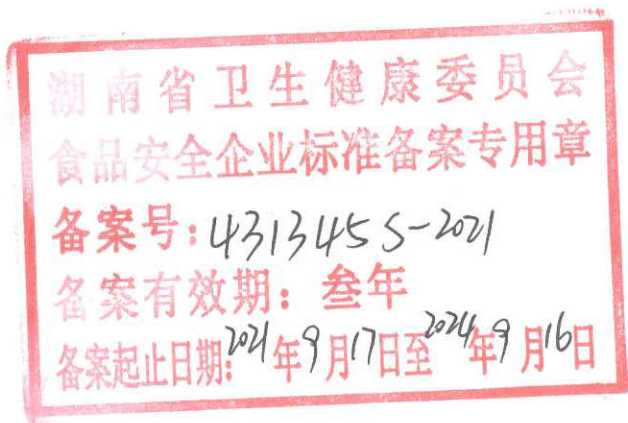


湖南伍星生物科技有限公司企业标准

Q/LSWX 0009S-2021



食品安全企业标准 牛骨胶原蛋白肽



2021-08-10 发布

2021-09-10 实施

湖南伍星生物科技有限公司 发布

前言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南伍星生物科技有限公司提出。

本标准由湖南伍星生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南伍星生物科技有限公司。

本标准主要起草人：谭岸、王双辉、李爱斌、谭金茂、朱小丰、刘慧。

本标准复审周期为三年。



牛骨胶原蛋白肽



1 范围

本标准规定了牛骨胶原蛋白肽的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以牛软骨为原料，使用食品工业用加工助剂，经蛋白酶酶解、过滤、脱色、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺制成的牛骨胶原蛋白肽。

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	包装贮运图示标志
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 4789.10	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 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
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/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 羟脯氨酸含量测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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测规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《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

原辅料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	乳白色至黄色	GB/T 29605, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽, 组织形态, 检查有无杂质; 另取试样嗅其气味、品其滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状, 无结块	
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
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/(%)	≥	95.0	GB 31645 附录 A
水分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	3.0	GB 5009.4
羟脯氨酸(以干基计)/(g/100g)	≥	8.0	GB/T 9695.23

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					



3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定检测。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生应符合 GB 14881 规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、统一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，样品总量不得少于 2kg，且不少于 10 个最小独立包装，分成 2 份，其中 1 份检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检，复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的有关规定。



6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合相应的食品标准和有关规定。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 36 个月。