



410039S-2026



保和堂（焦作）制药有限公司企业标准

Q/JZB 0004S-2026

肽复合怀山药粉

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

保和堂（焦作）制药有限公司 发布

前 言

本标准由保和堂（焦作）制药有限公司提出。

本标准起草单位：保和堂（焦作）制药有限公司。

本标准主要起草人：岳斌、王海潮。

H N

Q B

肽复合怀山药粉

1 范围

本标准规定了肽复合怀山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以怀山药片为主要原料，经熟制、粉碎，添加花生蛋白肽、玉米蛋白肽、大豆蛋白肽、小麦低聚蛋白肽、人参低聚肽、心蛋白肽、肝蛋白肽、脾蛋白肽、骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、虾蛋白肽中的一种或几种，再添加或不添加全脂奶粉、脱脂奶粉、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的肽复合怀山药粉。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 怀山药片应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 花生蛋白肽、玉米蛋白肽、大豆蛋白肽、小麦低聚蛋白肽、人参低聚肽应符合 GB 31611 的规定。

2.1.4 心蛋白肽、肝蛋白肽、脾蛋白肽应符合 Q/HDS 0002S-2024 的规定，见附录 A。

2.1.5 骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.6 鱼胶原蛋白肽、虾蛋白肽应符合 Q/HDS 0003S-2024 的规定，见附录 B。

2.1.7 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.2 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	试验方法
性状	粉末状	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，在室内或自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有原料混合应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 10	GB 5009.3

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
肽 (以干基计), g/100g	≥	5.0	GB/T 22492
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
a 采样方案按GB 4789.1的规定执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



411142S-2024

河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2024

畜禽动物蛋白肽制品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

河南得欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录1为规范性附录。

本标准由河南得欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张雍禾、吴银伟、张英杰、靳海。

H N

Q B

畜禽动物蛋白肽制品

1 范围

本标准规定了畜禽动物蛋白肽制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻或干）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻或干）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]中的一种或几种为原料，经预处理或不经预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，制浆，调节或不调节液体PH值，加入或不加入酶制剂〔酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)（来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、胰蛋白酶 Trypsin（来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶 Pepsin（来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach）、木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶 Bromelain（来源：菠萝 *Ananas spp*）、复配（合）蛋白酶〔酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)（来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes)（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、胰蛋白酶 Trypsin（来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶 Pepsin（来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach）中的一种与木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶 Bromelain（来源：菠萝 *Ananas spp*）中的一种或多种复配（合）〕中的一种，经酶解【和（或）微生物发酵、或水解】、离心、过滤、分离、纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种）、干燥、添加或不添加外购动物蛋白肽（来源详见附件1）、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的畜禽动物蛋白肽为主要成分的产品。

根据原料不同可分为：单一型产品、复合型产品；

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 外购动物蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.2 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
性状	粉状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味，无异味，无异臭	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
相对分子质量小于10000的畜禽动物蛋白肽所占比例，% \geq	55	GB 31645 附录A
总氮（以干基计），g/100g \geq	7.0	GB 5009.5
水分，g/100g \leq	7.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.2[仅适用于以畜禽肉类、血、副产品（内脏除外）为原料的产品]	GB 5009.12
	0.48（仅适用于以畜禽内脏为原料的产品）	
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg \leq	0.1	GB 5009.17

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

Q/HDS 0002S-2024

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g (适用于以牛肉、牛血及其副产品为原料的 产品检测)	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。产品每两个月进行一次相对分子质量小于10000的畜禽动物蛋白肽的相对百分比验证检测。

附件1

外购动物蛋白肽来源：家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻或干）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻或干）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以家畜（猪、牛、羊、马、驴、骡子、饲养骆驼、饲养兔、饲养鹿）、家禽（鸡、鸭、鹅、火鸡、鸽、鹌鹑、饲养鸵鸟）的鲜（冻或干）肉、血（液、粉、块）、鲜（冻或干）副产品[包括内脏（心肌、肾、肝脏、胃、脾、胰、肠）、头、脑、颈、骨、尾、翅、脚（爪）、舌]中的一种或几种为原料，经预处理或不经预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，制浆，调节或不调节液体PH值，加入或不加入酶制剂〔酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、胰蛋白酶 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach)、木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 *Carica papaya*)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 *Ananas spp*)、复配(合)蛋白酶〔酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、胰蛋白酶 Trypsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach) 中的一种与木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 *Carica papaya*)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 *Ananas spp*) 中的一种或多种复配(合)〕中的一种，经酶解【和(或)微生物发酵、或水解】、离心、过滤、分离、纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种）、干燥、添加或不添加外购动物蛋白肽（来源详见附件1）、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的畜禽动物蛋白肽为主要成分的产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参考GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



411143S-2024

河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2024

水产动物肽制品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

河南得欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录1为规范性附录。

本标准由河南得欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张雍禾、吴银伟、张英杰、靳海。

H N
Q B

水产动物肽制品

1 范围

本标准规定了水产动物肽制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的新鲜（冻或干）肉、头中的一种或几种为原料，经预处理、加入生活饮用水、制糜或不制糜，制浆，调节或不调节液体PH值，加入或不加入食品添加剂：食品工业用酶制剂 { 酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉Aspergillusniger)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformi)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 Aspergillus oryzae)、胰蛋白酶 Typsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach)、木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 Carica pa pa ya)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 Ananas spp)、复配(合)蛋白酶 [酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：黑曲霉Aspergillusniger)、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformi)、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease (including milk clotting enzymes) (来源：枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase (来源：米曲霉 Aspergillus oryzae)、胰蛋白酶 Typsin (来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas)、胃蛋白酶 Pepsin (来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach)中的一种与木瓜蛋白酶 Papain (来源：木瓜 Carica pa pa ya)、菠萝蛋白酶 Bromelain (来源：菠萝 Ananas spp)中的一种或多种复配(合)]中的一种，经酶解【和(或)微生物发酵、或水解】、离心、过滤、分离、纯化、浓缩、加入或不加入辅料(麦芽糊精、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种)、干燥、添加或不添加外购水产动物蛋白肽(来源见附录1)、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的水产动物蛋白肽为主要成分的产品。

根据原料不同可分为：单一型产品、复合型产品；

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类的新鲜（冻或干）肉、头应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.7 外购水产动物蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性状	粉状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味，无异味，无异臭	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
相对分子质量小于10000的水产动物蛋白肽所占比例, % \geq	55	GB 31645 附录A
总氮(以干基计), g/100g \geq	7.0	GB 5009.5
水分, g/100g \leq	7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.48	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.1 (仅适用于以可食用鱼类为原料的产品)	GB 5009.11
	0.5 (除可食用鱼类为主的其他产品)	
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	2.0	GB 5009.123
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.17
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。产品每两个月进行一次相对分子质量低于10000的水产动物蛋白肽的相对百分比验证检测。

附录1

外购动物蛋白肽来源：可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的新鲜（冻或干）肉、头。

H N

Q B

编制说明

水产动物肽是以可食用鱼类的新鲜（冻或干）肉、鳞、皮、鳃、骨、鳍、肠，可食用虾类的新鲜（冻或干）肉、头、壳、腿，可食用蟹类的新鲜（冻或干）肉、壳、腿，可食用贝类的新鲜（冻或干）肉，可食用水产动物（鲍、海星、海胆、海参、生蚝、蚌、鱿鱼、章鱼、乌贼、海蜇）的新鲜（冻或干）肉、皮，可食用人工养殖龟鳖类（中华草龟、鳄龟、巴西龟、甲鱼）的新鲜（冻或干）肉、头，可食用人工养殖蛙类（牛蛙）的新鲜（冻或干）肉、头中的一种或几种为原料，经预处理、加入生活饮用水、制糜或不制糜，制浆，调节或不调节液体PH值，加入或不加入食品添加剂：食品工业用酶制剂〔酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease（including milk clotting enzymes）（来源：黑曲霉Aspergillusniger）、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease（including milk clotting enzymes）（来源：地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformi）、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease（including milk clotting enzymes）（来源：枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis）、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、胰蛋白酶 Typsin（来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶 Pepsin（来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach）、木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 Carica pa pa ya）、菠萝蛋白酶 Bromelain（来源：菠萝 Ananas spp）、复配（合）蛋白酶〔酸性蛋白酶—蛋白酶 Protease（including milk clotting enzymes）（来源：黑曲霉Aspergillusniger）、碱性蛋白酶—蛋白酶 Protease（including milk clotting enzymes）（来源：地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformi）、中性蛋白酶—蛋白酶 Protease（including milk clotting enzymes）（来源：枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis）、风味酶—氨基肽酶 Aminopeptidase（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、胰蛋白酶 Typsin（来源：猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶 Pepsin（来源：猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat (kid) or poultry stomach）中的一种与木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 Carica pa pa ya）、菠萝蛋白酶 Bromelain（来源：菠萝 Ananas spp）中的一种或多种复配（合）中的一种，经酶解【和（或）微生物发酵、或水解】、离心、过滤、分离、纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种）、干燥、添加或不添加外购水产动物蛋白肽（来源见附录1）、混合或不混合、包装加工而成的相对分子质量低于10000的水产动物蛋白肽为主要成分的产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参考GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

编制说明

本标准适用于以怀山药片为主要原料，经熟制、粉碎，添加花生蛋白肽、玉米蛋白肽、大豆蛋白肽、小麦低聚蛋白肽、人参低聚肽、心蛋白肽、肝蛋白肽、脾蛋白肽、骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、虾蛋白肽中的一种或几种，再添加或不添加全脂奶粉、脱脂奶粉、赤藓糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的肽复合怀山药粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

保和堂（焦作）制药有限公司

H N
Q B