



411547S-2026



河南中科春晖生物科技有限公司企业标准

Q/ZKCH 0002S-2026

# 食品加工用动物骨蛋白肽

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南中科春晖生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中科春晖生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南中科春晖生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王振林、花玉鹏、夏茹、李晶晶、武甜甜、苏洋、王贝贝。

H N

Q B

# 食品加工用动物骨蛋白肽

## 1 范围

本标准规定了食品加工用动物骨蛋白肽的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛、羊、鸡的鲜（冻）骨的一种或几种为原料，经预处理或不预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，蒸煮或不蒸煮，调节或不调节液体 pH 值，经酶制剂酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、包装加工而成的相对分子质量低于 10000Da、动物骨蛋白肽为主要成分的食品加工用动物骨蛋白肽。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牛、羊、鸡的鲜（冻）骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 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
色泽	具有该产品应有的色泽	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。
气味	具有该产品应有气味，无异味、无异臭	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来异物	

### 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 的动物骨蛋白肽所占比例，%	≥ 90	GB 31645 附录 A
羟脯氨酸（以干基计），g/100g	≥ 3.0	GB/T 9695.23
总氮（以干基计），g/100g	≥ 7.0	GB 5009.5
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 31654 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	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

注：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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以牛、羊、鸡的鲜（冻）骨的一种或几种为原料，经预处理或不预处理，加入生活饮用水，制糜或不制糜，蒸煮或不蒸煮，调节或不调节液体 pH 值，经酶制剂酶解、脱色或不脱色、过滤、浓缩、干燥、包装加工而成的相对分子质量低于 10000Da、动物骨蛋白肽为主要成分的食品加工用动物骨蛋白肽。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参考 GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》制定，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。

河南中科春晖生物科技有限公司

H N

Q B