

备案号：225446S-2018

有效期至：2022年01月30日

Q/THTT

通化天肽生物科技有限公司企业标准

Q/THTT0012S-2018

深海鱼皮鱼胶原低聚肽

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THTT0012S-2018
备案号	225446S-2018
有效期限	2019年01月31日至2022年01月30日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-27 发布

2018-11-28 实施

通化天肽生物科技有限公司 发布

深海鱼皮鱼胶原低聚肽

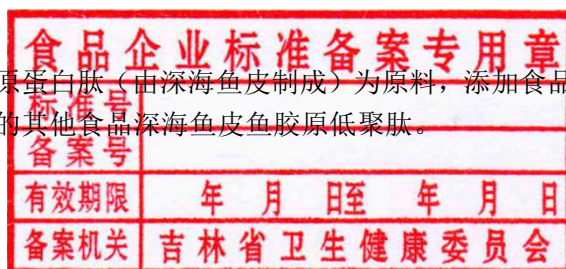
1 范围

本标准适用于以鱼胶原蛋白肽（由深海鱼皮制成）为原料，添加食品添加剂维生素 C，经混料、灌装、包装等工艺加工制成的其他食品深海鱼皮鱼胶原低聚肽。

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）适应于本文件。

- 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 食品微生物学检测 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检测 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检测 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- 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 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）



JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 鱼胶原蛋白肽应符合 Q/THTT0007S 的规定。

3.1.2 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	灰白色至黄色	取适量样品置于50mL透明烧杯中，在自然光下观察样品的组织形态、色泽，检查有无杂质，嗅闻其气味，用温开水冲调，品尝其滋味。
组织形态	呈均匀粉末状	
滋、气味	具有该产品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限

备案机关

表 1 感官要求

年 月 日至 年 月 日

吉林省卫生健康委员会

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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	\geq 60.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	\geq 50.0	GB/T 22492附录B
$\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量	\leq 5000	GB/T 22492附录A
水分，%	\leq 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.45	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以As计），mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg）	\leq 0.1	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	\leq 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$	\leq 4.0	GB 5009.26

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌数	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	≤25				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注1: 样品的采样和处理按GB 4789.1执行					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品营养强化剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 营养强化剂

品 种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素C	250mg/kg--500mg/kg	≥250mg/kg	GB 14751

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

每批随机抽取不小于 500g 的样品作为检验样品。

6.5 判定规则

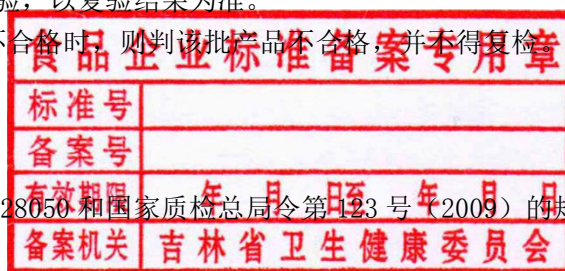
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令(第 123 号(2009))的规定。



7.1 标签式样

食品名称：深海鱼皮鱼胶原低聚肽

配料表(原料)：鱼胶原蛋白肽、维生素 C

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：通化天肽生物科技有限公司、通化聚鑫经济开发区

生产日期和保质期：24 个月

贮存条件：请正确密封，避免阳光直射，置于常温干燥处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/THTT0012S

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1605kJ	19%
蛋白质	91.0g	152%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	0g	0%
钠	271mg	14%
维生素 C	25mg	25%

8 包装

包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 28118 的规定。

运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

9.1 运输

运输车辆必须清洁、干燥、有防晒晒、防雨淋设施，并且不得与有毒、有害、有异味物品混运。

9.2 贮存

产品需有专库存放，严禁露天堆码，库内应注意保持清洁，保持干燥、通风良好。

9.3 保质期

在符合上述运输、贮存条件下，产品自生产之日起产品未开启条件下保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	_____
备案号	_____
有效期限	____年__月__日至____年__月__日
备案机关	吉林省卫生健康委员会