

T/CBFIA

中国生物发酵产业协会团体标准

T/CBFIA XXXX—XXXX

鲜活胶原蛋白肽液（原料）

Fresh liquid of collagen peptide (raw materials)

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国生物发酵产业协会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由中国生物发酵产业协会提出。

本文件由中国生物发酵产业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：暂略

本文件主要起草人：暂略

中国生物发酵产业协会

鲜活胶原蛋白肽液（原料）

1 范围

本文件规定了鲜活胶原蛋白肽液（原料）的技术要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则及标志、包装、运输、贮存的内容。

本文件适用于鲜活胶原蛋白肽液（原料）的生产、检验和销售。

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 包装储运图示标志
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 5009.4 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.243 食品安全国家标准 高温烹调食品中杂环胺类物质的测定
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
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/T 12143 饮料通用分析方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜活胶原蛋白肽液 Fresh liquid of collagen peptide

以经检验后合格的富含胶原蛋白的动物组织（包括皮、骨、筋、腱、鳞等）为原料，采用酶水解法，经前处理、酶解、灭酶提取、吸附、灭菌等工艺在8小时内制成的，常温状态下可在15天内快速使用，相对分子质量低于5 000 Da的产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色，色泽柔和且纯净
气味	带有轻微的原料本味（淡淡腥味），无酸败、腐臭或刺鼻的气味
状态	液态，晃动时黏性适中，挂壁自然

4.3 理化指标

一般理化指标应符合表2的规定，特征性理化指标应符合表3的规定。

表 2 一般理化指标

项 目	指 标
灰分（以干基计）/（g/100 g）	≤ 5

表 3 特征性理化指标

项 目	指 标	
	一级	二级
相对分子量小于5 000的胶原蛋白肽所占比例/%	≥ 90	80
羟脯氨酸（以干基计）/（g/100 g）	≥ 5	5
可溶性固形物（以折光计）/%	≥ 5	5
总氮（以干基计）/（g/100 g）	≥ 15	15
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 20	30

4.4 安全要求

应符合表4的规定。

表 4 安全指标

项 目	指 标
总砷（以As计，以干基计）/（mg/kg）	≤ 1.0
铅（以Pb计，以干基计）/（mg/kg）	≤ 1.0
镉（以Cd计，以干基计）/（mg/kg）	≤ 0.1
总汞（以Hg计，以干基计）/（mg/kg）	≤ 0.1
菌落总数/（CFU/mL）	≤ 5000
大肠菌群/（MPN/mL）	≤ 3
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	不应检出
沙门氏菌/（25 g）	不应检出
霉菌（CFU/g）	≤ 25
酵母（CFU/g）	≤ 25
杂环胺/（μg/kg）	不应检出

5 试验方法

5.1 一般要求

本试验方法中，所有试剂除特殊注明外均为分析纯；用水应符合GB/T 6682中三级（含三级）以上的水规格。

5.2 感官检验

取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中，在自然光线下观察外观、色泽和状态，嗅其气味。

5.3 灰分

按GB 5009.4描述的方法测定。

5.4 相对分子量小于 5000 的胶原蛋白肽所占比例

按GB 31645附录A描述的方法测定。

5.5 羟脯氨酸

按GB/T 9695.23描述的方法测定。

5.6 可溶性固形物

按GB/T 12143描述的方法测定。

5.7 总氮

按GB 50009.5描述的方法测定。

5.8 挥发性盐基氮

按GB 5009.228描述的方法测定。

5.9 总砷

按GB 5009.11描述的方法测定。

5.10 铅

按GB 5009.12描述的方法测定。

5.11 镉

按GB 5009.15描述的方法测定。

5.12 总汞

按GB 5009.17描述的方法测定。

5.13 菌落总数

按GB 4789.2描述的方法测定。

5.14 大肠菌群

按GB 4789.3描述的方法测定。

5.15 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10描述的方法测定。

5.16 沙门氏菌

按GB 4789.4描述的方法测定。

5.17 霉菌

按GB 4789.15描述的方法测定。

5.18 酵母

按GB 4789.15描述的方法测定。

5.19 杂环胺

按GB 5009.243描述的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取有代表性的样品，抽样量应满足检验和留样的要求。将选取的试样混匀，装入清洁干燥的容器中，粘贴标签，注明生产班次、产品名称、批号及取样日期和地点。

6.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、灰分、总氮、相对分子量小于5 000的胶原蛋白肽所占比例及常规微生物项目（菌落总数、大肠杆菌、霉菌、酵母）。其他项目可做不定期抽检。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本文件要求中规定的全部项目。

6.4.2 一般情况下，型式检验半年进行一次。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目的检验结果全部合格时则判该批产品合格。

6.5.2 如有微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，不应复验。

6.5.3 除微生物指标外，检测项目中当有2项以上不合格时，则判该批产品不合格，不应复验；当不超过2项不合格时，可加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装容器应使用符合食品卫生要求的包装，清洁卫生，封装严密，无渗漏现象。

7.3 运输

本产品运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染。产品运输过程中，应遮盖、防雨、防晒。装卸时应轻拿轻放。不应与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运。

7.4 贮存

本产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中。不应与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混贮。不应与潮湿地面直接接触。

中国生物发酵产业协会