

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

食用动物血蛋白肽

Edible animal blood peptide

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会（SAC/TC64/SC5）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

本文件为首次发布。

食用动物血蛋白肽

1 范围

本文件规定了食用动物血蛋白肽的术语和定义,规定了食用动物血蛋白肽的原辅材料、感官要求、理化指标等要求,描述了相应的试验方法,规定了检验规则和标志、包装、运输和贮存的内容,同时给出了产品分类。

本文件适用于食用动物血蛋白肽的生产、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。

暂略。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用动物血蛋白肽 Edible animal blood peptide

食用动物血肽

以食用动物血液或食用血粉为原料,经酶解、精制和干燥等工艺制成的蛋白肽产品。

4 产品分类

4.1 按原料来源分类

——畜类动物血蛋白肽

——禽类动物血蛋白肽

——其他可食用动物血蛋白肽

4.2 按相对分子质量小于 3000 肽占肽含量的比例分类

——食用动物血低聚肽

——食用动物血蛋白(多)肽

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料

- 5.1.1.1 可食用动物血应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。
- 5.1.1.2 畜禽血液应取自非疫区经宰前宰后检验检疫合格的畜禽，畜禽血液的采集过程应符合NY/T 3471。畜禽血液存储或异地运输加工应符合相关规定。
- 5.1.1.3 食用血粉原料应符合NY/T3609的规定。
- 5.1.1.4 兽药残留应符合GB 31650的要求。

5.1.2 酶制剂

应符合GB 1886.174规定的要求。

5.1.3 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	特有的颜色
滋味、气味	具有产品应该有的滋味和气味，无异味
状态	粉末状，无结块，无正常视力看见的外来异物

5.3 理化要求

应符合表2的规定。

项 目	指 标	
	食用动物血低聚肽	食用动物血蛋白（多）肽
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥	80
肽（以干基计）/（g/100g）	≥	60
相对分子质量小于3000肽占肽含量的比例/（%）	≥	85
铁 ^a /（mg/kg）	≥	100.0
水分/（g/100g）	≤	7.0
灰分/（g/100g）	≤	10.0

注：^a仅适用于富含铁食用动物血蛋白肽。

表 2 理化要求

5.4 安全要求

应符合表 3 的规定。

表 3 安全要求

项 目	指 标
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1

铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0
菌落总数, CFU/g	≤	5000
大肠杆菌, MPN/g	≤	30
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50
沙门氏菌, /CFU/25g		n=5, c=0, m=0, M=—
金黄色葡萄球菌, /CFU/g		n=5, c=1, m=100, M=1000
单核细胞增生李斯特氏菌, /CFU/g		n=5, c=0, m=0, M=—

6 试验方法

6.1 感官

称取10 g被测样品置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其形态和外观形态,类外称取2 g产品置于洁净透明的玻璃容器中,用温开水冲调到200 mL,立即嗅其香气辨其滋味,同时观察无异物。

6.2 蛋白质

按照GB 5009.5描述的方法检测。

6.3 肽

按照GB/T 22729-202X附录A描述的方法检测。

6.4 相对分子质量小于 3000 肽占肽含量的比例

按照GB/T 22729-202X附录B描述的方法检测,并利用化学工作站计算相对分子质量在3000以下的肽占肽含量的比例。

6.5 铁

按照GB 5009.90描述的方法检测。

6.6 水分

按照GB 5009.3描述的方法检测。

6.7 灰分

按照GB 5009.4描述的方法检测。

6.8 总砷

按照GB 5009.11描述的方法检测。

6.9 铅

按照GB 5009.12描述的方法检测。

6.10 镉

按照GB 5009.15描述的方法检测。

6.11 铬

按照GB 5009.123描述的方法测定。

6.12 菌落总数

按照GB 4789.2描述的方法检测。

6.13 大肠杆菌

按照GB 4789.3描述的方法检测。

6.14 霉菌和酵母

按照GB 4789.15描述的方法检测。

6.15 沙门氏菌

按照GB 4789.4描述的方法检测。

6.16 金黄色葡萄球菌

按照GB 4789.10描述的方法检测。

6.17 单核细胞增生李斯特氏菌

按照GB 4789.30描述的方法检测。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

感官、蛋白质、肽和水分为出厂质量检验必检项目。

7.1.2 型式检验

型式检验的项目包括本文件中规定的全部项目。常年生产的产品每12个月应进行1次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 正常产品如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；
- c) 停产12个月后恢复生产；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求。

7.2 抽样

7.2.1 组批

同一班次生产的同一类型的产品为一批。

7.2.2 抽样方法和抽样量

从每批产品中随机抽取不少于3个最小包装单位样品，然后，用取样工具伸入每袋的3/4处，所取试样不应少于100 g。

将选取的试样混匀，装入清洁、干燥带磨口玻璃瓶中，瓶上粘贴标签，注明生产班组、产品名称、批号及取样日期和地点。

7.3 判定规则

7.3.1 所检项目的检验结果全部符合标准要求时，判该批产品符合本标准。

7.3.2 其他项目当超过3项不符合标准要求时，则判定该批产品不符合本标准，并不允许复检；当不超过3项不符合标准要求时，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果仍有1项或1项以上项目不符合标准要求的，则判该批产品不符合本标准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合相关标准的规定，产品名称应体现原料来源，如：猪血蛋白肽、牛血低聚肽等。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品包装应采用无毒、无害、无异味、无污染，符合国家食品相关标准和规定的材质，产品包装应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

8.3 运输

产品运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其他污染物。成品在运输过程中，必须避免日晒、雨淋，严禁与有毒有害和有异味的物品混装混运，搬运时要小心轻放，禁止撞击、挤压、抛扔、重压和用铁钩等拖拽。

8.4 贮存

——成品不得露天堆放，严防受热和阳光直晒。成品仓库必须清洁、干燥、通风，无鼠害虫害。

——成品堆放必须有垫板，离地10 cm以上，离墙20 cm以上。

——成品不得与有易败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。

——成品入库必须依先进先出的原则，依次出库。