

# 鹿胶原蛋白肽标准编制说明

企业名称：吉林禾盛生物科技有限公司

标准名称：鹿胶原蛋白肽

标准编号：Q/JLHS0070S-2024

## 一、标准工作过程

本公司根据市场需求和所在区域的自然资源，计划延续生产鹿胶原蛋白肽产品。通过公司总经理及研发部门技术部，2024年03月28日开会研究决定，制定本标准。为了保障消费者的合法权益，确保产品质量。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，特制订该产品的企业标准，作为企业组织生产的依据。

研发人员首先查阅了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、NY 317《鹿副产品》、GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》等相关资料及信息，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，然后在实验室进行工艺修正，样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的中试样品试制，样品经检测合格后，最终确定产品的工艺及质量标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、地方推荐或强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据，对公司的产品进行了分析和研究，同时，征求了相关部门的意见，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

## 二、产品特性说明：

1、产品类别及确定理由：根据国家食品药品监督管理局关于公布食品生产许可分类目录的公告（2020年第8号）、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的食品类别（名称）的食品分类系统，本产品类别：其他食品。

2、产品名称的确定：本品以鹿皮、鹿筋（人工驯养）为主要原料，经清洗、除杂、加酶水解、过滤（或不过滤）、加入或不加入麦芽糊精、经喷雾干燥、灭菌（或不灭菌）、包装等等加工工艺制成的鹿胶原蛋白肽，产品类别为：其他食品。

3、生产工艺及确定理由：本品以鹿皮、鹿筋（人工驯养）为主要原料，经清洗、除杂、加酶水解、过滤（或不过滤）、加入或不加入麦芽糊精、经喷雾干燥、灭菌（或不灭菌）、包装等等加工工艺制成的鹿胶原蛋白肽，产品类别为：其他食品。

## 三、标准指标、试验方法、要求的确定依据（如依照的国家标准，试验验证资料，数据统计分析结果）

### 1、原料要求：

对于生产原料，应符合以下的相关标准要求 and 有关规定，以保证鹿胶原蛋白肽产品质量和食用安全。

1.1 鹿皮、鹿筋（人工驯养）应符合NY 317的规定，且应是人工驯养健康因种源及基因是否纯正等因素屠宰，并经检验检疫合格。

1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。

1.3 酶应符合GB1886.174、GB 2760的规定。

1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

### 2、感官要求：

了解产品信息最直观的就是产品的感官，本标准对鹿胶原蛋白肽的感官特性做了高度概括：主要从色泽、组织形态、滋、气味、杂质等方面入手。鹿胶原蛋白肽产品色泽呈白色至淡黄色；粉末状或颗粒状、无结块；无具有本品特有的滋、气味，无异味；无肉眼可见外来杂质。感官要求采用目测、鼻嗅

等方法检测，具体：取 2g 样品置于洁净的烧杯中，后用 200ml 温开水制成 1%溶液；在自然光下目测色泽、有无沉淀杂质。用鼻嗅鉴别气味，温水漱口后，口品尝其滋味。

### 3、理化指标：

3.1 水分：依据实测值本标准规定该指标限值为 $\leq 7.0$  (g/100g)，采用 GB 5009.3 规定的方法检测。

3.2 灰分：依据实测值本标准该指标限值为 $\leq 7.0$  (g/100g) ，采用 GB 5009.4 规定的方法检测。

3.3 总氮（以干基计）：参照 GB 31645 确定本标准该指标限值为 $\geq 15.0$  (g/100g) ，采用 GB 5009.5 规定的方法检测。

3.4 羟脯氨酸(以干基计)：参照 GB 31645 确定本标准该指标限值为 $\geq 3.0$ (g/100g) ，采用 GB/T 9695.23 规定的方法检测。

3.5 相对分子质量小于 10000 的胶原蛋白肽所占比例/%：依据实测值本标准该指标限值为 $\geq 40.0\%$  ，采用 GB 31645 附录 A 规定的方法检测。

### 4、污染物限量

铅（以 Pb 计）：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定。本标准该指标限值为 0.9mg/kg，采用 GB 5009.12 规定的方法检测。

总砷（以 As 计）：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定。本标准该指标限值为 1.0mg/kg，采用 GB 5009.11 规定的方法检测。

5、微生物指标：依据 GB 31645 确定。

①菌落总数：菌落总数采用 GB 4789.2 规定的方法检测。

②大肠菌群：大肠菌群采用 GB 4789.3 规定的方法检测。

### 6、加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》要求。

### 7、标签

应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装营养标签通则》要求。

## 四、与相关食品安全国家标准的指标比较情况

企业标准中设定铅（以 Pb 计） $\leq 0.9$  mg/kg；严于 GB 2762 国家标准中铅（以 Pb 计） $\leq 1.0$  mg/kg。

吉林禾盛生物科技有限公司

2024 年 04 月 01 日