

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

甲鱼肽粉

Turtle peptides powder

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(报批稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

## 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(SAC/TC64)归口。

本文件起草单位：浙江中得农业集团有限公司、深圳市标准技术研究院、中国标准化研究院、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、安徽盛美诺生物科技有限公司、中国科学院过程工程研究所、安徽杰与祥水产养殖有限公司、山东丁马生物科技有限公司、无锡市食品安全检验检测中心。

本文件主要起草人：蒋有水、杨志花、席兴军、蒋平樑、胡志高、陈永州、张贵锋、王海燕、方国侠、魏保领、曹家庄、冯永巍。

本文件为首次发布。

# 甲鱼肽粉

## 1 范围

本文件规定了甲鱼肽粉的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存，描述了相应的试验方法，界定了相关的术语和定义。

本文件适用于甲鱼肽粉的生产、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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729-2008 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 23527 蛋白酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891-2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**甲鱼肽粉** turtle peptides powder

以甲鱼（学名鳖，又名团鱼）为原料，经清洗、去内脏、酶法降解、浓缩、干燥等工艺生产的、以相对分子质量低于1000道尔顿（Da）的肽为主要成分的粉末状产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 原料应采用活甲鱼，应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 所使用的蛋白酶等酶制剂应符合 GB/T 23527 的规定。

### 4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	乳白色或乳黄色，色泽均匀一致
形态	粉末状，无结块
滋味	产品应有的滋味
气味	无异味或臭味，略带腥味
杂质	正常视力下无肉眼可见外来杂质

### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g), ≤	6.0
蛋白质 (以干基计) / (g/100g), ≥	85.0
羟脯氨酸/ (g/100g), ≥	3.5
相对分子质量小于 1000 Da 的蛋白质水解物所占比例/(%), ≥	75.0
灰分/ (g/100g), ≤	4.0

### 4.5 安全指标

应符合GB 10136的规定。

## 5 加工要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

将适量样品平摊于白糖瓷盘内，于光线充足无异味的环境中，按表1中的项目逐项检验。

### 6.2 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

### 6.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法执行。

### 6.4 羟脯氨酸

按GB/T 9695.23规定的方法执行。

### 6.5 相对分子质量小于 1000 Da 的蛋白质水解物所占比例

按GB/T 22729-2008规范性附录A规定的方法执行。

### 6.6 灰分

按GB 5009.4规定的方法执行。

### 6.7 安全指标

按 GB 10136规定的方法执行。

## 6.8 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则与抽样方法

#### 7.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

#### 7.1.2 抽样方法

按GB/T 30891-2014的规定执行。按批号抽样。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 7.2.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数和大肠菌群，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

#### 7.2.3 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 加工原料来源或生长环境发生变化时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有差异时；
- f) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验。

### 7.3 判定规则

7.3.1 感官检验所检项目全部符合 4.3 条规定，合格样本数符合 GB/T 30891-2014 表 A1 规定，则判为批合格。其他项目检验结果全部符合本文件要求时，判定为合格。

7.3.2 所检项目中若有 1 项指标不符合文件规定时，可加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。

7.3.3 除 GB 10136 中规定的微生物限量指标外，其它指标检验结果中若有 2 项或 2 项以上指标不符合文件规定时，则判该批产品不合格。

7.3.4 微生物指标有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格，不应复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

所用包装材料应洁净、无毒、无异味，质量应符合相关食品安全标准规定。

### 8.3 运输

应使用符合卫生要求的工具和容器运输产品。运输过程中应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品及其它影响产品质量的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应贮存于干燥阴凉处，防止受潮、日晒和有害物质的污染等。

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示