

青州市医养健康产业促进会标准工作委员会 标准制修订立项申请书

项目名称 (中、英文)	功能性蛤蜊肽粉 (Functional clam peptide powder)		制定 或 修订	制定 √ 修订	被修订 标准号	
标准类别	☐ 基础 ☐ 方法 ☒ 产品 ☐ 工程建设 ☐ 节能综合利用 ☐ 安全生产 ☐ 管理技术 ☐ 服务 ☐ 其他					
申请立项 单位名称	青岛琛蓝健康产业集团有限公司				联系人	
单位地址	青岛市崂山区北宅街道松岭路 333 号				邮政编码	266100
电话		传真		E-mail		
参与起草单 位名称 (不少于 3 个, 可添加 行)					联系人	
项目任务的 目的、意义或 必要性	随着近年来海洋科技的兴起, 酶工业技术在水产品中的广泛应用, 高蛋白的蛤蜊资源得到了较充分的利用。然而酶解底物种类及来源、酶解工艺等不同都会引起蛤蜊肽产物的蛋白质含量、分子量大小、功能活性等指标变化。为此, 针对具有特色功能活性的蛤蜊肽粉有必要制定统一的蛤蜊肽粉标准, 对蛤蜊肽的各项性质进行有效量化。 本标准的制定能够建立更加合理、规范的功能性蛤蜊肽粉质量标准体系, 实现功能性蛤蜊肽粉质量可控化。					
产品介绍和 市场情况分 析(产品标 准)						
方法的使用 说明(方法标 准)	针对功能性蛤蜊肽粉的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输等进行规范。					
服务内容介 绍和市场情 况分析(服务 标准)						

对产业发展的支撑作用及解决的主要问题	为获得更好的经济效益，运用酶解技术从海洋贝类或其加工副产物中提取具有生物活性功能的肽类，高值化利用海洋贝类资源的应用越来越广泛。但目前没有权威性的支撑，我司只能按照自己的企业标准进行生产和检验，主要技术指标也无法定量和检验。通过本标准的制定统一产品的定义、要求、试验方法、检验规则等，不仅可以规范和指导功能性蛤蜊肽粉生产合格标准，还可以为相关部门实施管理提供技术支撑，进而促进蛤蜊肽粉的标准化生产。		
是否填补国内标准空白	是		
适用范围	适用于以蛤蜊肉为原料，经复合蛋白酶酶解、过滤、干燥、包装等工艺加工制成的功能性蛤蜊肽粉。		
主要技术内容	本标准的主要内容包括： 1. 功能性蛤蜊肽粉定义； 2. 功能性蛤蜊肽粉要求； 3. 功能性蛤蜊肽粉试验方法； 4. 功能性蛤蜊肽粉检验规则； 5. 功能性蛤蜊肽粉标志、标签、包装、运输、贮存		
技术创新说明	无		
相关国家标准、行业标准、地方标准的情况说明，及本标准与其他的协调配套情况	遵守国家有关的法律、法规，及强制性标准的要求。 结合当前功能性蛤蜊肽粉生产技术水平，适当考虑超前性，满足功能性蛤蜊肽粉检验需求。 充分发扬技术民主，充分采纳产学研等业内各单位的意见。		
与其他行业或领域的关系及跨行业、跨领域的协调情况	未检索到相关的国内标准		
采用国际、国外标准的情况	☐ 等同采用 ☐ 修改采用		
	被采用的标准编号和名称：		
与国际标准、国外先进标准的对比分析情况	暂未查到国际标准、国外先进标准		
所涉及专利说明	获得国内专利一篇：一种蛤蜊活性肽的生产方法 CN202010047257.8； 获得 PCT 一篇：一种蛤蜊活性肽的生产方法 PCT202010047257.8		
现有工作基础	目前已制定蛤蜊肽粉企业标准，标准编号 Q/CLSW 0002S-2020		
工作进度计	实施阶段	工作内容	起止时间

划 (可添加行)	标准起草	根据要求, 撰写标准草案	2022.01.24-2022.02.24
	征求意见稿	对标准草案征求专家意见	2022.02.25-2022.03.24
	审查报批	全体委员对标准草稿进行审查	2022.03.25-2022.04.24
	公告备案	发布后的团体标准送主管部门 备案	2022.04.25-2022.05.24
检验报告 (另附)			
申请立项 单位意见	(签字、盖公章) 年 月 日	团体标准 管理部或 技术委员 会工作组 意见	(签字、盖公章) 年 月 日
		青岛市医 养健康产 业促进会 意见	(签字、盖公章) 年 月 日