

ICS 67.120.10

X 22

T/GDFSS

广东省食品安全学会团体标准

T/GDFSS 0008-2022

全皮肤营养粉

2022-12-12 发布

2023-01-12 实施

广东省食品安全学会 发布

前 言

本标准按照T/CAS1.1《中国标准化协会标准结构及编写规则》的规定编制。

广东省食品安全学会拥有《全皮肤营养粉》的版权。

本标准由广东骨全能生物食品科技有限公司牵头起草。

本标准由广东省食品安全学会归口。

本标准指导专家：戴昌芳

本标准参与起草单位：广东骨全能生物食品科技有限公司、广东省食品安全学会、广州市营养师协会、青岛科技大学、深圳天基权健康科技集团股份有限公司、广东正健莱可福生物科技有限公司、广州健力园生物科技有限公司。

本标准主要起草人：陈李汉、程立寿、杨丽、周志华、钟小红、吴小玲、施慧君、吴韵瑶、方宇翔、郭瑜、杨锡洪、张倩瑜、陈妍冰。

本标准首次发布。

全皮肤营养粉

1 范围

本标准规定了全皮肤营养粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于以鲜（冻）驴皮为原料，经过清洗、祛毛、剔除残肉、常温粗破碎、超低温超微细化、包装等工艺制备的非即食全皮肤营养粉食品，可作各类食品原料使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》
- 《胶原蛋白实验方法》上海中医学院出版社，1992年10月第一版

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 全皮肤营养粉

全皮肤营养粉是以新鲜驴皮为原料，采用超低温超微等技术生产的，与驴皮成分、比例、分子结构基本一致的超微全皮肤营养粉。

3.2 超低温超微粉碎技术

超低温超微粉碎技术是指在超低温（-150℃）条件下超微粉碎技术，目的是将新鲜全层驴皮超微化，保证超微颗粒细度满足消化吸收要求，同时保留全部皮肤的有效营养成分。

4 技术要求

4.1 原料要求

鲜(冻)驴皮符合GB 2707、GB 31650、GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品相应的色泽，呈乳白色
滋味、气味	无异味，无异臭，无哈喇味
状态	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标及污染物限量

理化指标及污染物限量应符合表2的规定。

表 2 理化指标及污染物限量

项 目	要 求
水分/（%）	52—78

灰分/ (%)	≤	10.0
蛋白质/ (g/100g)		25-45
碳水化合物	≤	5.0
脂肪/ (g/100g)	≤	10.0
胶原蛋白/ (g/100g)		25-45
总汞 (以Hg计)/ (mg/kg)	≤	0.05
镉 (以Cd计)/ (mg/kg)	≤	0.1
铬 (以Cr计)/ (mg/kg)	≤	1.0
铅 (以Pb计)/ (mg/kg)	≤	0.2
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤	3.0
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.5
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤	15

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
致泻大肠埃希氏菌/ (/25g)	5	0	0	—

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB 2726 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 碳水化合物

按 GB 28050 规定的方法测定。

6.2.5 胶原蛋白

按 GB 5009.124-2016、《胶原蛋白实验方法》上海中医学院出版社，1992年10月第一版，第二章2.1.1规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.8 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.10 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

6.2.11 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.12 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.2 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

6.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

6.3.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法测。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样方法

每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用，净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

7.4.2 检验项目为感官要求、净含量、水分、蛋白质、挥发性盐基氮。

7.5 型式检验

本标准技术要求中全部项目为型式检验项目。型式检验每半年至少一次，或当出现下列情况之一时须进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产六个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.6.2 型式检验

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合 格

项目进行复检，复检后如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合食品安全国家标准和国家相关规定。复合袋应符合 GB 9683 的要求，纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，塑料胶框、塑料袋、编织袋、泡沫箱应符合 GB 4806.7 的要求。

8.2.2 包装材料和容器外部应保持清洁、封装严密，标签封贴紧密牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 冷链运输，运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应在清洁、 $-20\pm 2^{\circ}\text{C}$ 温度贮存。

8.4.3 贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 10\text{cm}$ ；

8.4.4 符合本标准贮运条件下，产品保质期根据产品的状态、包装形式、贮存方法的不同有所不同，具体按产品标签标示的内容执行。
