

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

猪皮蛋白粉

Quality requirements for collagen

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本标准为首次发布。

猪皮蛋白粉

1 范围

本文件规定了猪皮蛋白粉的术语和定义、要求、试验方法、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于食品加工用途的猪皮蛋白粉产品的生产和检验。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 2733	食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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/T 9695.23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生管理规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB 31650	食品安全国家标准 食品中最大兽药残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

国家市场监督管理总局令（2023）第70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司（局）函 质检食监函[2012]227号《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 猪皮蛋白粉

以猪皮为原料, 经过修整、绞制、预煮、去脂、干燥等工艺生产的粉状产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

原料应符合GB 2707等国家标准的規定。

辅料应符合应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.2 添加剂质量要求

应符合相关国家标准的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的要求

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有均匀一致的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。
滋味、气味	具有产品特有的滋味、气味, 无异味	
组织状态	干燥均匀的粉末状产品、无结块、无正常视力可见杂质	

4.4 理化指标要求

理化指标应符合表2的要求

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
相对分子质量大于 10000 的胶原蛋白所占比例/% $\geq$	80		GB 31645 附录 A
蛋白质 ^a /（g/100g） $\leq$	85	70	GB 5009. 5
脂肪/（g/100g） $\leq$	10	20	GB 5009. 6
羟脯氨酸（以干基计）/（g/100g） $\geq$	5		GB/T 9695. 23
总氮（以干基计）/（g/100g） $\geq$	14		GB 5009. 5
灰分/（g/100g） $\leq$	10	15	GB 5009. 4
水分/（g/100g） $\leq$	8		GB 5009. 3 第一法
^a 蛋白质换算系数为 6. 25			

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	2.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.17

4.6 微生物限量要求

微生物限量应符合表4的要求

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^b 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^b 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

4.7 兽药残留要求

应符合GB 31650《食品安全国家标准 食品中最大兽药残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》的要求。

4.8 净含量

应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》、《定量包装商品计量监督管理办法》等标准要求。

5 食品生产加工卫生规范

应符合 GB 14881 相应的国家标准或行业标准的有关规定。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、销售

6.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定，预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.3 运输、贮存、销售

应在卫生、阴凉、干燥处条件下运输、贮存、销售。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

每批随机抽取不少于 9 个最小包装，或不少于 2kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量、菌落总数。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行抽查时。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目包括第 5 章和 9.1 规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合 8.3.2 规定的项目，判定该批产品为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品为不符合本文件，微生物指标不得复检。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判定为合格产品。

7.5.2.2 型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。