T/UNP

团 体 标 准

T/UNP XXX—2024

牛脾肽

Bovine spleen peptide

2024 — XX — XX 发布

2024 — XX — XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	4
7 标签、标志、包装、运输和贮存	5

前 言

本文件按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。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由xx提出。

本文件由中国联合国采购促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

牛脾肽

1 范围

本文件规定了牛脾肽的原料、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等内容。本文件适用于粉末状牛脾肽的生产、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/T191	包装储运图示标志		
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 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 4789.10	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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母计数
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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定	
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉		
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
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

牛脾肽 bovine spleen peptide

以优质牛脾脏为主要原料，经预处理、酶解、离心、过滤、浓缩、干燥等工艺制成的粉末状牛脾肽。

4 技术要求

4.1 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	淡黄色至黄棕色，色泽均匀一致
滋味、气味	具有本产品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末状、无结块
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
低聚肽（以干基计）/% $\geq$	50
蛋白质（以干基计，N*6.25）/（g/100 g） $\geq$	62.5
灰分/（g/100 g） $\leq$	7.0
脂肪（以干基计）/（g/100 g） $\leq$	0.1
水分/（g/100 g） $\leq$	7.0

4.3 安全指标

4.3.1 污染物限量

污染物限量指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

单位为mg/kg

项目	要求
镉（以Cd计） $\leq$	0.1
铬（以Cr计） $\leq$	1.0
铅（以Pb计） $\leq$	0.4
总砷（以As计） $\leq$	0.5

4.3.2 微生物限量

微生物限量指标应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	要求
霉菌/ (CFU/g) ≤	25
酵母/ (CFU/g) ≤	25
菌落总数/ (CFU/g) ≤	10 ³
大肠菌群/ (CFU/g) ≤	10
沙门氏菌/25g ≤	不应检出
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g) ≤	不应检出

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，允许短缺量应符合JJF1070的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取1g~2g样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其外观、色泽及组织状态，嗅其气味品其滋味，检查有无杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 低聚肽

按GB/T 22729的规定执行。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5—2016中第一法的规定执行。

5.2.3 灰分

按GB 5009.4—2016中第一法的规定执行。

5.2.4 脂肪

按GB 5009.6—2016中第一法的规定执行。

5.2.5 水分

按GB 5009.3—2016中第一法的规定执行。

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量

5.3.1.1 镉

按GB 5009.15—2023中第二法的规定执行。

5.3.1.2 铬

按GB 5009.123—2023中第二法的规定执行。

5.3.1.3 铅

按GB 5009.12—2023中第二法的规定执行。

5.3.1.4 总砷

按GB 5009.11—2024中第一篇第一法的规定执行。

5.3.2 微生物限量

5.3.2.1 霉菌

按GB 4789.15—2016中第一法的规定执行。

5.3.2.2 酵母

按GB 4789.15—2016中第一法的规定执行。

5.3.2.3 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.3.2.4 大肠菌群

按GB 4789.3—2016中第二法的规定执行。

5.3.2.5 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

5.3.2.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10—2016中第二法的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。检验项目、技术要求和试验方法见表5。

表5 检验项目

序号	检验项目	出厂检验	型式检验	技术要求	试验方法
1	感官要求	√	√	4.1	5.1
2	低聚肽	√	√	4.2	5.2.1
3	蛋白质	√	√	4.2	5.2.2
4	灰分	√	√	4.2	5.2.3

表 5 检验项目（续）

序号	检验项目	出厂检验	型式检验	技术要求	试验方法 m
5	脂肪	—	√	4.2	5.2.4
6	水分	√	√	4.2	5.2.5
7	镉	—	√	4.3.1	5.3.1.1
8	铬	—	√	4.3.1	5.3.1.2
9	铅	—	√	4.3.1	5.3.1.3
10	总砷	—	√	4.3.1	5.3.1.4
11	霉菌	—	√	4.3.2	5.3.2.1
12	酵母	—	√	4.3.2	5.3.2.2
13	菌落总数	√	√	4.3.2	5.3.2.3
14	大肠菌群	√	√	4.3.2	5.3.2.4
15	沙门氏菌	—	√	4.3.2	5.3.2.5
16	金黄色葡萄球菌	—	√	4.3.2	5.3.2.6
17	净含量	—	√	4.4	5.4

注：带“√”的项目为应检项目，带“—”的项目为不检项目。

6.2 组批

同一生产日期、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目为表 5 中规定项目。

6.3.2 每批产品经检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时。

6.4.2 型式检验项目为表 5 中规定项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，则判定为合格。

6.5.2 检验项目(微生物项目除外)若有 1 项及以上不合格，应加倍抽样复验。复验后若仍有不合格项，则判定为不合格。微生物项目若有 1 项及以上不合格，则判定为不合格，不应复验。

6.5.3 检验项目中当有 2 项以上不合格时，则判该批产品不合格，不应复验；当不超过 2 项不合格时，可加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器应清洁卫生，内包装材料应符合食品接触材料的相关要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染。产品运输过程中，应遮盖、防雨、防晒，不应与有毒有害和有异味的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品不应露天堆放。产品仓库应清洁、干燥、通风、设有防虫、防鼠害装置。

7.4.2 产品堆放应有垫板，离地 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。

7.4.3 产品不应与有毒有害、易腐败变质、有不良气味或潮湿的物品混存。