|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| ICS 67.120.99CCS C 149 |

**T/JXSYYXH**

团体标准

T/JXSYYXH 0008-2025

|  |
| --- |
|  |

食品加工用 猪脑肽粉

|  |
| --- |
| Peptides extracted from porcine brain for food processing  |
|  |
|  |

2025 -00 - 00 发布

2025 - 00- 00 实施

江西省营养学会 发布

目  次

[前  言 II](#_Toc6558)

[1 范围 1](#_Toc19605)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc31183)

[3 术语和定义 2](#_Toc17074)

[4 技术要求 2](#_Toc17074)

[5 食品添加剂 3](#_Toc8581)

[6 生产加工过程的卫生要求 3](#_Toc5892)

[7 检验规则 3](#_Toc1355)

[8 标签、包装、运输、贮存 4](#_Toc28)

前  言

本文件编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

根据国家标准化管理委员会、民政部《团体标准管理规定》，本文件不予以公开，参与文件起草各团体成员约定采用本文件。

本文件起草单位对公开信息的合法性、真实性负责，保证相关内容符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。

本文件由江西省营养学会提出并归口。

本文件起草单位：南昌大学、江西康宝医药生物科技有限公司、江西同康健康产业有限公司、江西正能量健康产业有限公司。

本文件主要起草人：吴汉城、聂建群、杨宝珍、聂亚臻、邹欢、徐文、邓泽元、郑溜丰、李红艳。

本文件为首次发布。

食品加工用 猪脑肽粉

1. 范围

本文件规定了食品加工用猪脑肽粉的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于食品加工用猪脑肽粉的生产、检验和销售。

1. 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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 5009.11 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 5009.123 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

猪脑肽粉 Peptides extracted from porcine brain

以猪脑为原料，经解冻、绞碎、蛋白酶解、灭酶、分离或不分离、浓缩、干燥、包装等工艺制成的，相对分子质量低于1000 Da的低聚肽（短肽）为主要成分的猪脑肽粉。

1. 技术要求

4.1 原、辅料要求

* + 1. 猪脑

应取自非疫区的健康猪，活猪屠宰加工前应经动物卫生监督机构检验检疫合格。且应符合GB 2707的规定。

* + 1. 蛋白酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检测方法 |
| 一级 | 二级 |
| 外观 | 粉末状，无结块 | 取本品适量平摊于白搪瓷盘中，在自然光线下，目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味 |
| 色泽 | 白色 | 浅黄至黄色 |
| 气味 | 具有该产品特有的气味，无异嗅 |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 |  一 级 |  二 级 | 检测方法 |
| 水分/（%） ≤ | 7 | 5 | GB 5009.3 |
| 总氮（以干基计）/(%) ≥ | 12 | 10 | GB 5009.5 |
| 灰分/（%） ≤ | 5 | 10 | GB 5009.4 |
| 低聚肽含量（以干基计）/（%） ≥ | 70 | 40 | GB/T 22729中6.3 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg） ≤ | 1.0 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg） ≤ | 1.0 | GB 5009.11 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤ | 0.1 | GB 5009.17 |
| 铬（以Cr计）/(mg/kg） ≤ | 2.0 | GB 5009.123 |

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

1. 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量（若非指定，均以CFU/g表示) | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数  | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2  |
| 大肠菌群  | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 |

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

1. 食品添加剂
	* 1. 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
		2. 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。
2. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1. 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为本文件中全项目检验。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本文件的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况下每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行；

1. 停产3个月以上再恢复生产时；
2. 原、辅料来源发生变化时；
3. 更换主要生产设备时；
4. 出厂检验与上次型式检验有差异时；
5. 国家市场监督管理机构提出要求时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本文件规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物指标不合格不得复检。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

1. 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

产品标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品的包装材料应符合GB/T 28118、GB 4806.13的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒等设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须阴凉、通风、干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

产品的保质期按标签上标注的保质期执行。