《富硒蛋清肽粉》团体标准编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

2025 年省现代农业家禽产业技术体系建设体系-加工。

2. 起草单位

江西农业大学、江西省农业技术推广中心、九江市农业科学院、武汉轻工大学、抚州高新区食品药品安全事务中心。

3. 主要起草人

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
涂勇刚	男	院长/教授	江西农业大学食品科学与工程学院	负责人
尉腾	男	讲师	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
赵燕	女	教授	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
吴娜	女	副教授	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
谌淑平	女	讲师	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
徐丽兰	女	讲师	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
姚瑶	女	讲师	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
胡雪桃	女	讲师	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订
毛积华	男	讲师	江西农业大学食品科学与工程学院	条款修订

二、制定（修订）标准的必要性和意义

硒是人体生命活动必需的微量元素，在人体内发挥着抗氧化、清除自由基、解毒以及促进生长、保护视觉器官、提升免疫力等诸多关键作用。通过食物补硒是目前公认的最为安全有效的补硒途径，因此，开发硒食品已成为当下健康食品领域的研究热点。富硒蛋清肽粉作为一种优质的硒食品，融合了蛋清肽与硒元素的双重优势，在市场上的关注度与日俱增。

近年来，我国富硒农业蓬勃发展，涌现出湖北恩施、陕西安康等一批富硒农业优势区域，以及富硒大米、富硒茶叶等众多代表性产品。在这样的大环境下，富硒食品产业也迎来了发展机遇。然而，随着产业的不断发展，诸多问题逐渐暴露出来。由于缺乏统一的标准规范，市场上的富硒产品质量参差不齐。部分不良商家为追求利益最大化，以次充好，甚至非法添加无机硒或使用非正规原料，严重扰乱了市场秩序，损害了消费者的权益，也阻碍了整个产业的健康发展。

制定《富硒蛋清肽粉》团体标准，能够明确产品的各项指标和要求，如富硒蛋清肽粉的范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签标识、贮存和运输要求、保质期等，为市场提供清晰的质量准则。这有助于规范企业的生产经营行为，有效遏制假冒伪劣产品的流通，净化市场环境，保障消费者的合法权益，使整个市场能够在健康、有序的轨道上发展。该标准为企业提供了统一的生产规范和技术准则，企业可以依据标准优化生产流程，提高生产效率，降低生产成本。严格按照标准进行生产，能够提升产品质量的稳定性和一致性，打造具有市场竞争力的品牌产品。标准还有助于企业发现自身在生产技术和和管理方面的不足，促使企业加大研发投入，进行技术创新和产品升级，从而提升企业的核心竞争力。此外，标准的实施有利于企业拓展市场，获得消费者和合作伙伴的认可，实现可持续发展。对行业而言，该标准的制定是完善富硒食品行业标准体系的关键一步。它填补了富硒蛋清肽领域在产品质量、生产技术、检验检测等方面的标准空白，使整个行业的发展有章可循。

因此，制定《富硒蛋清肽粉》团体标准具有极为重要的必要性和现实

意义。它对于规范市场秩序、保障产品质量与安全、促进产业健康发展、提升产业竞争力以及满足消费者需求等方面都将发挥关键作用。

三、主要起草过程

本项目立项以来，成立了“富硒蛋清肽粉”团体标准起草小组，标准起草人员组成主要为从事禽蛋加工、蛋品高值化加工等研究成员和技术专家，承担过相关的科技攻关和研发项目，有着较强的相关专业技术水平和丰富的实践经验，使得起草内容具有代表性和广泛性。起草小组通过搜集资料、开展试验、调查研究等方法获得第一手材料，开展本标准的编制工作。

1、标准内容的确立

为了确保标准内容贴合产业实际、具备可操作性与指导性，做好本标准的起草工作，编写小组搜集了富硒蛋清肽粉生产原料的来源与品质数据、生产工艺参数、产品检验报告。研究人员对富硒蛋清酶解工艺进行研究和优化，对酶解后得到的富硒肽进行检测，为富硒蛋清肽粉的技术要求和技术指标的确立提供了详实的资料。编制小组通过反复认真的讨论，确定了本规程编写提纲、规程内容、技术要求和指标。明确了标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义，确定了基本要求和评价指标等技术要求。内容的研究尽可能全面，既要考虑一般性要求，又要有针对性，同时又提出量化的指标，便于操作和使用标准。

2、标准的起草

根据标准研究成果进行总结。标准编写格式根据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》的规定来编写。2025年06月，标准起草小组完成了技术标准的征求意见稿。

3、标准的制定

2025年07月，起草小组将《富硒蛋清肽粉》函送给专家征求意见。该征求意见稿在广泛征求有关专家意见的基础上，起草小组对专家意见进行了认真的分析研究，对专家们提出的合理意见予以采纳吸收。本标准的整个编制过程认真、严谨。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

利用课题组积累的富硒蛋清肽粉生产技术和产品特点的研究基础，汲取生产实践经验，参照国内有关研究资料和科研成果，并结合本次实测数据的统计分析制定本标准。

1、编制原则

（1）质量至上的原则：本标准的核心是规范富硒蛋清肽粉的质量指标，确保生产科学、合理、可行，从源头上保证富硒蛋清肽粉的品质。

（2）规范可靠的原则：标准格式按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；技术内容上总结课题组成果经验、广泛征求专家意见，使标准技术规范、可靠、先进，指标准确，实践可操作性强。

（3）实用性原则：本标准所有技术要求和检验方法均以“可执行、可验证”为前提，同时量化指标的表述简洁清晰，便于企业快速对照执行

和监管部门核查。

(4) 环保性原则：本标准中规定的基本要求和评价指标等做到在现行的标准和条例前提下，力求安全、绿色、生态。

2、编制依据

本标准是根据课题组多年来富硒蛋清肽粉科学研究成果以及生产企业、相关从业者的实践经验加以归纳、总结，依据强调前瞻性和先进性及实用、有效、易于推广的原则编写。编写格式根据 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。

本标准所涉及的术语与定义、基本要求、评价指标等技术环节时，查阅了相关国家标准、行业标准和地方标准。

查阅了大量国内相关技术标准和文献资料。查阅了 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GH/T 1135《富硒农产品》、GB31645《胶原蛋白肽》、T/JGE 3019《富硒鸡蛋》等相关的国家、行业和江西省地方标准。本标准文本按照产品应符合国家食品安全标准作为基本要求，对产品的基本要求以及评价指标进行合理设置。

为使该规程更为完善，编写组秉持虚心求教的态度，广泛汇聚各方智慧。在编制期间，积极向蛋制品行业的专家学者、农技推广人员及生产管理技术人员征集意见建议，还向相关部门专门发函以协助收集反馈，并通过蛋制品产业微信群、“三品一标”微信群等多个平台广泛发布相关信息以吸纳建议。此外，编写组特意前往安徽荣达食品有限公司、新疆西帕健康食品有限公司、江西夏小美食品有限公司、江西状元郎食品集团有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司等企业进行实地调研。在综合各方意见和

调研结果的基础上，编写组经过反复验证与修改，最终完成了规程的修改稿。

3、与现行法律、法规、标准的关系

目前，国内已发布实施的与富硒及蛋清肽相关的标准涵盖多个层面。在国家标准方面，包括 GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB 5009.93-2017《食品安全国家标准 食品中硒的测定》等。地方标准和团体标准层面，各地也出台了一些相关标准，如 DBS42/ 010-2018《食品安全地方标准 富硒食品中无机硒的测定方法》、DB61/T 556-2018《富硒含硒食品与相关产品硒含量标准》、T/FDSA 0051-2024《胶原蛋白肽饮料》等。其中，涉及富硒蛋制品、普通蛋清加工等的地方和团体标准，在原料处理、基础卫生控制等方面有一定的规范内容。

综上所述，当前国内虽有不少富硒食品及蛋白肽相关标准，但尚未有富硒蛋清肽粉的相关标准。富硒蛋清肽粉作为融合了富硒特性与蛋清肽独特营养属性的产品，与普通富硒食品、其他蛋白肽产品在原料要求、生产工艺、核心营养指标等方面存在明显差异。普通富硒食品标准未涉及蛋清肽的肽类分子质量分布、活性保留等关键指标；其他蛋白肽标准则未针对富硒这一核心特性作出规范。因此，已发布的相关标准均不能完全适用于富硒蛋清肽产品。本技术标准内容符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关法律和法规的规定。

本《富硒蛋清肽粉》团体标准立足实际，结合其原料特性和生产工艺特点，因地制宜地提出技术指标。在关键指标设置上高于国家相关通用标准，同时本标准整合了富硒转化与蛋清肽酶解的相关研究成果，具有创新

性，能够有效填补富硒蛋清肽领域的标准空白。

五、主要条款的说明

本标准内容共分 10 章，包括：范围；规范性引用文件；术语和定义；技术要求；检验方法；检验规则；包装；标签标识；贮存和运输要求；保质期。

1、范围

本章中在适用性和实用性原则下，根据富硒蛋清肽的特点和富硒蛋清肽的产品要求，规定了本标准的适用范围。

2、规范性引用文件

本章中在安全性和环保原则下，引用了相关 29 个标准和条例，基本覆盖了产品质量相关技术要求。

3、术语和定义

本章中在兼容性原则下，提出了术语和定义，保证了标准结构和形式的准确性。

4、技术要求

本着科学性和合理性的原则，本章对富硒蛋清肽粉的感官要求、理化指标、污染物限量和微生物限量等作出了明确的规范性规定。

5、检验方法

本章对富硒蛋清肽粉感官、水分、灰分、总氮、总硒和低聚肽检测方法作出了规定。

6、检验规则

根据国家对产品质量检验管理要求，从组批和抽样、出厂检验、型式

检验、判定规则等方面做出规定。

7、包装

根据 GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB/T 28118《食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》和 GB/T 6543《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》对内、外包装做出规定。

8、标签标识

根据 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》以及《食品标识管理规定（修订版）》作出规定。

9、贮存和运输要求

根据 GB 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》作出规定。

10、保质期

产品的保质期按标签上标注的保质期执行。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准征求的专家意见，未出现重大分歧。在标准草稿的验证过程中，尊重科学，实事求是。项目组根据相关专家、研究人员和单位的书面反馈意见，对标准进行了调整和修改，最终形成了报审稿。

七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

建议《富硒蛋清肽》作为推荐性标准发布实施。

八、贯彻标准的措施建议

加强宣传和培训的力度。以各种形式加强对本标准的宣传和培训，提

高“富硒蛋清肽粉”产品标准的科学性和高效性。推动企业从“被动执行”转向“主动应用”，又能形成“标准规范质量、质量提升品牌、品牌带动产业”的良性循环。

九、其他应说明的事项

无。

主要参考资料：

- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定
- 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 食品中总汞的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

江西省乡村产业振兴协会团体标准《富硒蛋清肽粉》起草小组

2025年7月30日