

# T/JXXCCY

## 江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY \*\*\*—2025

### 富硒蛋清肽粉

Selenium-rich egg white peptides power

2025-\*\*-\*\*发布

2025-\*\*-\*\*实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 2

4 技术要求 ..... 2

5 检验方法 ..... 4

6 检验规则 ..... 4

7 包装 ..... 5

8 标签标识 ..... 5

9 贮存和运输要求 ..... 5

10 保质期 ..... 5

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则规定起草。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：涂勇刚、尉腾、赵燕、吴娜、湛淑平、徐丽兰、姚瑶、胡雪桃、毛积华。

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这些专利的责任。

# 富硒蛋清肽

## 1 范围

本文件规定了富硒蛋清肽的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签标识、贮存及运输和保质期等。

本文件适用于以富硒蛋为原料，经打蛋、去壳、分离、酶解、灭活、分离、干燥和包装等工艺制成的富硒蛋清肽粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 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 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 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
- 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 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- 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
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GH/T 1135 富硒农产品  
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 富硒蛋（Selenium-rich eggs）

硒含量符合 GH/T 1135 标准中蛋类要求的禽蛋。

3.2 富硒蛋清肽粉（Selenium-rich egg white peptides power）

以富硒蛋为原料，经打蛋、去壳、分离、酶解、灭酶、分离、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，硒含量不低于 600 ug/kg 的蛋清肽粉。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 富硒蛋

新鲜富硒蛋应符合 GH/T 1135 和 GB 2749 的规定。

4.1.2 蛋白酶制剂

应符合 GB 2760 和 GB 1886.174 的规定。

4.1.3 加工助剂

盐酸和氢氧化钠使用应符合 GB 2760、GB 1886.9 和 GB 1886.20 的规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求              |
|-------|------------------|
| 形 态   | 粉状或微粒状，无结块、无硬粒   |
| 色 泽   | 白色或黄色            |
| 滋味与气味 | 具有蛋粉特有的滋味和气味，无异味 |
| 杂 质   | 无肉眼可见的外来杂质       |

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目             | 指 标    |
|-----------------|--------|
| 水分/ (%)         | ≤ 7.0  |
| 灰分/ (%)         | ≤ 5.0  |
| 总氮 (以干基计) / (%) | ≥ 13.0 |
| 总硒/ (μg/kg)     | ≥ 600  |
| 低聚肽/ (%)        | ≥ 70.0 |

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目                   | 限 量 | 检测方法        |
|-----------------------|-----|-------------|
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)  | 0.5 | GB 5009.12  |
| 镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)  | 0.1 | GB 5009.15  |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) | 0.5 | 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  |

#### 4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项 目                                       | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法            |
|-------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-----------------|
|                                           | n                     | c | m               | M                 |                 |
| 沙门氏菌/ (CFU/g)                             | 5                     | 0 | 0               | —                 | GB 4789.4       |
| 菌落总数/ (CFU/g)                             | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>3</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/ (CFU/g)                             | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3 平板计数法 |
| 注 1: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                   |                 |

#### 4.6 兽药残留

应符合 GB 31650 的规定。

#### 4.7 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 生产加工过程卫生要求

按照 GB 21710 规定执行。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求

按照 GB 2749 规定执行。

### 5.2 水分

按照 GB 5009.3 规定执行。

### 5.3 灰分

按照 GB 5009.4 规定执行。

### 5.4 总氮

按照 GB 5009.5 规定执行。

### 5.5 总硒

按照 GB 5009.93 规定执行。

### 5.6 低聚肽

按照 GB/T 22729 中 6.3 法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

在原料及生产条件基本相同下，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。

### 6.2 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。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括：感官指标、总氮、水分、低聚肽、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定的项目进行检验，符合本文件规定的要求后方可出厂。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包含本标准要求中的全部项目。

6.4.2 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应立即进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上恢复生产时；
- 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型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

#### 6.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检；复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

### 6.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检；复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 6.6 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。

## 7 包装

### 7.1 包装材料

内包装按照 GB 4806.7 和 GB/T 28118 规定执行。

外包装按照 GB/T 6543 规定执行。

### 7.2 包装方法

密封、防潮、避光；外包装需牢固，适于贮运。

## 8 标签标识

按照GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定（修订版）》规定执行。

## 9 贮存和运输要求

按照 GB 21710 规定执行。

## 10 保质期

产品的保质期按标签上标注的保质期执行。

---