

企业标准主要内容对比情况

标准名称（标准号）	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称（标准号） 蛹虫草牦牛骨胶多肽粉（Q/JZZY 0009S-2021）	企业标准 蛹虫草牦牛骨胶多肽粉（Q/JZZY 0009S-2021）	国家标准 胶原蛋白肽 （GB 31645-2018）	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
原料要求	牦牛皮、骨、韧带等胶原组织；应符合 GB 2707 鲜（冻）畜、禽肉产品 蛹虫草：应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 9 号文的规定。 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。	1. 可以使用的原料 a) 屠宰场、肉联厂、罐头厂、菜市场等提供的经检验检疫合格的新鲜牛、猪、羊和鱼等动物的皮、骨、筋、腱和鳞等 b) 制革鞣制工艺前，剪切下的带毛边皮或剖下的内皮层； c) 骨粒加工厂加工的清洁骨粒和自然风干的骨料； d) 可食水生动物鱼鳔、可食棘皮动物、水母等。 2. 禁止使用的原料 a) 制革鞣制工艺后的任何废料； b) 无检验检疫合格证明的牛、猪、羊或鱼等动物的皮、骨、筋、腱和鳞等。		
食品添加剂品种和用量	无	食品工业用加工助剂的使用应符合 GB 2760 的规定。		

生产工艺要求	应符合GB 14881的规定		未做具体规定						
感官指标	色泽	白色或淡黄色	白色或淡黄色						
	滋味与气味	无异常气味, 滋味微湿	具有产品应有的滋味和气味, 无异味						
	形态	粉末或结晶性粉末	粉末状或颗粒状, 无结块						
	杂质	无外来可见杂质	无正常视力可见的外来异物						
理化指标	水分/(g/100g)	≤10.0	≤7.0						
	灰分, g/100g	≤10.0	≤7.0						
	铬(以Cr计), mg/kg	≤1.0	≤2.0						
	脂肪/(g/100g)	≤0.5	/						
	蛋白质/(g/100g)	≥20.0	/						
微生物指标	项目	采集方案及限量				采集方案及限量			
	菌落总数	n	c	m	M	n	c	m	M
	大肠菌群	5	2	10 ²	10 ⁴	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	沙门氏菌	5	0	0	-	/	/	/	/
	金黄色葡萄球菌	5	1	10 ⁷	10 ⁸	/	/	/	/
其他内容	无								

无	修订、变更或修改内容
---	------------



本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	蛹虫草牦牛骨胶多肽粉	标准主要起草人	李访瑞、李一年
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准适用于以牦牛皮、骨、韧带等胶原组织及蛹虫草为原料，经过清洁前处理、酶解、冷冻干燥等工艺制得的小分子胶原蛋白肽粉产品。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p style="text-align: center;">详见附页说明</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《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。</p> <p>本标准依据 GB 31645-2018《胶原蛋白肽》制定。</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p style="text-align: center;">无</p>			

附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）

1. 原辅料要求

牦牛皮、骨、韧带等胶原组织：应符合 GB 2707 鲜（冻）畜、禽肉产品。

蛹虫草：应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 9 号文的规定。

生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

2. 食品添加剂使用情况

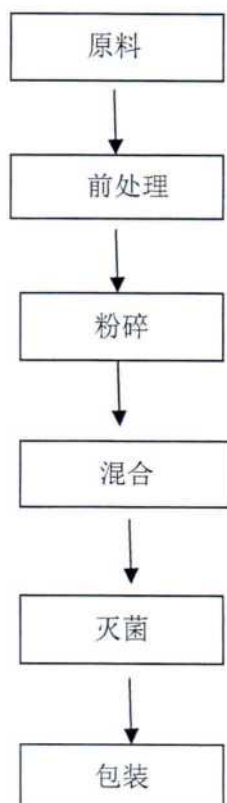
无

3. 生产工艺

3.1 制作方法

以牦牛骨粉胶原组织，蛹虫草为原料，经过前处理、粉碎、混合、灭菌、分装等工艺制得的小分子胶原蛋白肽粉产品。

3.2 工艺流程图



3.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 企业标准比较情况说明

本标准依据胶原蛋白肽（GB 31645-2018）制定。本标准限量值中，铬（以Cr计） ≤ 1.0 ，严于参照标准；修改了水分 ≤ 10 ；添加了脂肪 ≤ 0.5 、蛋白质 ≥ 20 的测定。

5. 产品检验指标及检验方法

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	白色或淡黄色
组织状态	粉末或结晶性粉末
气味和滋味	无异常气味，滋味微涩
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
水分, g/100g	\leq	10.0
灰分, g/100g	\leq	10.0
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	1.0
脂肪/(g/100g)	\leq	0.5
蛋白质/(g/100g)	\geq	20.0

5.3 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10

沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

5.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。



Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0009S—2021



蛹虫草牦牛骨胶多肽粉

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：李访瑞，李一年。

本标准于xxxx年xx月xx日由青海晶珠中药饮片有限公司负责人李访瑞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于xxxx年xx月xx日首次发布。



蛹虫草牦牛骨胶多肽粉



1 范围

本标准规定了虫草牦牛骨胶多肽粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以牦牛骨粉胶原组织，蛹虫草为原料，经过前处理、粉碎、混合、灭菌、分装等工艺制得的小分子胶原蛋白肽粉产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 2760	食品安全国家标准 食用添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食用中污染物限量
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准 食品pH的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 31645	胶原蛋白肽
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 9695.23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
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、禽肉产品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

蛹虫草 应符合中华人民共和国卫生部公告2011年第9号文的规定
国家质量监督检验检疫总局第75号令[2015] 定量包装商品计量监督办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 牦牛皮、骨、韧带等胶原组织：应符合 GB 2707 鲜（冻）畜、禽肉产品

3.1.2 蛹虫草：应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 9 号文的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色或淡黄色	取 2g 试样置于洁净的烧杯中，用 200ml 温开水配制成 1%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其滋味，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	粉末或结晶性粉末	
气味和滋味	无异常气味，滋味微涩	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
脂肪/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.6
蛋白质/ (g/100g)	≥ 20.0	GB 5009.5

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法

沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 净含量

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

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的统一规格的产品为一批

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取至少5个最小包装单位样品，用取样工具伸入每包的3/4处取样，所取试样总量不应少于300g，分别用作检验及留样备用。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、杂质。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，形式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验项目中有任意一项不符合不符合标准，允许加倍抽样检验，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7781、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

包装规格：6克/袋×5袋；6克/袋×10袋；6克/袋×15袋；6克/袋×20袋；6克/袋×60袋；

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒、有害物质混贮。仓库内产品距地不得少于10cm，离墙不得少于20cm。

5.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或未破损的产品，保质期为24个月。

