

Q/HZKJ 0018S-2025

QH ZKJ 0018S2025

安徽鸿芝科技有限公司企业标准

Q/H ZKJ 0018S-2025

雪蛤低聚肽

发布：2025年12月05日

实施：2025年12月12日

安徽鸿芝科技有限公司



前 言

本食品安全企业标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)办公厅《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》(国卫办食品函〔2016〕733号)等相关的规定,并结合本公司产品特性实际情况,组织起草了《食品安全企业标准 雪蛤低聚肽》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》、GB 14880《食品安全国家标准食品 营养强化剂使用标准》、GB 14881《食品安全 国家标准食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等食品安全国家标准,技术指标参照了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 29602《固体饮料》,技术指标对比了GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》。

本食品安全企业标准由上海湃肽生物科技有限公司和安徽鸿之科技有限公司起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人:张彬锋、万晓莹、刘丹、王裕和韩太勇、朱蒋林、余圣凤、孙兴旺。

本食品安全企业标准联合起草人:上海湃肽生物科技有限公司

本食品安全企业标准于2024年09月24日首次发布。

本食品安全企业标准于2025年12月05日首次修改污染物总砷的限量。

本食品安全企业标准有效期三年。



雪蛤低聚肽

1 范围

本标准规定了雪蛤低聚肽的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以林蛙(雪蛤)(去林蛙油)为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经前处理、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工序制成的雪蛤低聚肽。

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	包装储运图示标志
NY/T 1516	中华人民共和国农业行业标准 绿色食品蛙类及制品
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 5794	生活饮用水卫生标准
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 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 食品卫生微生物学检验菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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》	
国家质量监督检验检疫总局令第123号(2009)《食品标识管理规定》	
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
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
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB 14187	包装容器 纸桶

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 原料

为可供人们安全食用的以林蛙(雪蛤)(去林蛙油)为原料生产的蛙类初加工制品。原料应符合NY/T 1516绿色食品蛙类及制品的中华人民共和国农业行业标准。

3.1.2 蛋白酶

应符合GB 1886.174的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5794的规定。

3.2 生产工艺

林蛙干制品→预处理→酶解→分离→灭酶→过滤→浓缩→干燥→包装。

3.3 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	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温开水配置成1%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

3.4 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	检验方法
相对分子量小于10000的肽所占比例 %	≥	90.0	GB 31645附录A
相对分子量小于2000的肽所占比例 %	≥	65.0	
总氮(以干基计)(g/100g)	≥	10.0	GB 5009.5
灰分(g/100g)	≤	7.0	GB 5009.4
水分(g/100g)	≤	7.0	GB 5009.3

3.5 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	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.13
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

3.6 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	不得检出				GB 4789.10
注1:样品采样和处理按GB 4789.1执行					
注2:n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.7净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070 规定的方法检验。

3.7食品工业加工助剂

食品工业用加工助剂应符合GB 2760的规定。

3.9生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

原辅料必须经公司检验合格后方可入库。

4.2出厂检验

4.2.1成品出厂前必须经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证。

4.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、相对分子质量低于10000的肽所占的比例、相对分子质量低于2000的肽所占的比例、总氮含量、水分、灰分、菌落总数和大肠菌群。

4.3型式检验

4.3.1 正常生产时，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- ①新产品试制鉴定时；
- ②正式生产后，原料供应商、加工设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- ③产品停产12个月以上，恢复生产时；
- ④出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- ⑤食品监管部门提出要求时。

4.3.2检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4组批

产品以同一批原料，同一工艺，同一条生产线生产的包装完好的同一组产品为一组批。

4.5抽样

应符合GB/T 30642的相关规定。

4.6判定规则



检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格。

5 标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号(2009)的规定

5.1 标签式样

标签内容包括：产品名称、原料、净含量、生产许可证号、执行标准、生产日期、保质期、贮藏方法、经销商与地址。

6 包装

6.1 袋装：内包装应符合GB 4806.7的规定，外包装应符合GB/T 8946的规定。

6.2 运输包装为纸板桶，应符合GB/T 14187的规定。

6.3 运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

7 运输

运输车辆必须清洁、干燥、有防曝晒、防雨淋设施，并且不得与有毒、有害、有异味物品混运。

8 贮存

产品需有专库存放，严禁露天堆码，库内应注意保持清洁，保持干燥，通风良好。

9 保质期

在符合本规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

