



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0031S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年04月07日 09点47分

蛋白粉

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年04月07日 09点47分

2020-03-31 发布

2020-04-01 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0031S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷庆涛、陈英君。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2020年04月07日 09点47分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年04月07日 09点47分



蛋白粉

1 范围

本标准规定了蛋白粉的技术要求、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。

本标准适用于以驴皮（或驴骨）、猪皮（或猪骨）、马皮（或马骨）、骡皮（或骡骨）牛皮（或牛骨）中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、黄酒，添加或不添加冰糖、白砂糖、食品添加剂木糖醇，经原料处理、提取、过滤、离心、浓缩、凝胶、切胶（或干燥）、晾胶（或粉碎）、包装等主要工艺加工制成的蛋白粉。

2 规范性文件

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

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 317 白砂糖

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 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

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 35883 冰糖

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号令《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【2009】第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



/DGE 0031S-2020

技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 驴皮、猪皮、马皮、骡皮、牛皮

应干净、无异味，经腌渍晾干的皮子应符合 GB 2762 的规定。

3.1.2 豆油

应符合 GB/T 1535 的规定。

3.1.3 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.4 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.5 白砂糖

应符合 GB/T 317、GB13104 的规定。

3.1.6 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.7 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料处理→提取→过滤→离心→浓缩→冷凝→切胶（或干燥）→晾胶（或粉碎）

↓
包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该产品固有的色泽，且均匀一致
滋味与气味	具有该品种应有的滋味及气味，无异味
性状	分散的粉末或颗粒
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质 / (g/100g)	≥ 65.0
水分 / (g/100g)	≤ 15.0
灰分 / (g/100g)	≤ 2.0
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.8
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤ 0.5
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)	≤ 1.5

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定



表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	50				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	-----	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789. 10
备注：n 为同一批产品应采集的样品件数；c 成为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和卫生部关于食品添加剂的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取 20g 样品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，在正常光线和室温条件下观察其组织形态、色泽、品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按 GB T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。



/DGE 0031S-2020

3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一批。

7.2 抽样

批量在 100 箱以下，随机抽取 4 箱，每箱取样 2 袋，其中 6 袋用于检验，其余 2 袋留样备查。

7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分、蛋白质、霉菌、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB/T6388 的规定，标签及说明书应符合 GB 7718、GB 28050 相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合 GB/T 28118 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输



8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。

公开
企业标准信息公共服务平台
2020年04月07日 09点47分

公开
企业标准信息公共服务平台
2020年04月07日 09点47分