



中华人民共和国国家标准

GB 31645—2018

食品安全国家标准

胶原蛋白肽

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

胶原蛋白肽

1 范围

本标准适用于食品加工用途的胶原蛋白肽产品。

2 术语和定义

2.1 胶原蛋白肽

以富含胶原蛋白的新鲜动物组织(包括皮、骨、筋、腱、鳞等)为原料,经过提取、水解、精制生产的,相对分子质量低于 10 000 的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 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层皮;
- 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。

3.1.2 禁止使用的原料:

- a) 制革厂鞣制后的任何废料;
- 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;
- c) 经有害物处理过或使用苯等有机溶剂进行脱脂的动物的皮、骨、筋、腱和鳞等。

3.2 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 2 g 试样置于洁净的烧杯中,用 200 mL 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	