

## 团体标准制定立项申请书

项目名称	酶解酪蛋白肽				
起草牵头单位	广州市黄埔区食品安全协会			负责人	曾广勇
手机	13694265091	电话	-	邮 箱	402816526@qq.com
参与单位	广州绿萃生物科技有限公司，广州菲勒生物科技有限公司等			项目周期	6 个月
<p>立项背景：</p> <p>1、目的、意义</p> <p style="padding-left: 20px;">建立团体标准酶解酪蛋白肽让产品有标可依，规范企业生产和产品质量和安全。</p> <p>2. 技术现状描述：</p> <p>1. ) 目前有国家标准 GB 31645 胶原蛋白肽, SB/T 10634-2011 淡水鱼胶原蛋白肽粉, QB/T 4588-2013 淡水鱼蛋白肽，没有来源酪蛋白酶解肽的标准。</p> <p>2. ) 根据国家卫计委关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公（2013 年第 3 号公告）以可食用的动物或植物蛋白质为原料，经《食品添加剂使用标准》（GB2760-2011）规定允许使用的食品用酶制剂酶解制成的物质作为普通食品管理。自本公告发布之日起，我委不再受理上述物质新资源食品的申请。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。因此酪蛋白酶解产物是批准的普通食品。</p> <p>2、必要性</p> <p style="padding-left: 20px;">目前没有酪蛋白肽的产品标准，建立团体标准酶解酪蛋白肽是有技术必要性。</p>					
<p>适用范围和主要技术内容：</p> <p>1. 本标准规定了酶解酪蛋白肽粉的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。</p> <p>2. 适用于以酪蛋白为原料，添加蛋白酶（加工助剂），经酶解、灭酶、杀菌、过滤（沉淀）、喷雾干燥（干燥）、包装等工艺加工得到的酶解酪蛋白肽粉，主要作为食品工业配料使用。</p> <p>1. 主要技术要求</p>					

- 1) .质量上粗蛋白，水分，肽等含量。
- 2) .污染物限量，物生物限量。
- 3) .试验方法。
- 4) .标签、存储等

工作计划：

1、各步骤时间节点及对应工作内容

立项：2021年6月初中

项目评估：2021年6月中

起草：2021年6月下旬

征求意见：2021年6月下旬


技术审查：2021年7月下旬

发布：2021年8月初

2、工作组成员责任分工

团体标准制定立项，立项评审，征求意见，技术审查，公示：秘书处

团体标准起草：秘书处，参与单位

<p>起草单位意见</p>	<p>同意</p> <p>(签名公章)</p> <p>2021年6月1日</p>	<p>协会意见</p>	<p>同意</p> <p>(签名公章)</p> <p>2021年6月1日</p> 
---------------	------------------------------------------	-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------