

# T/ZNZ

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 146—2022

### 贻贝肽粉加工技术规范

Technical specifications for the processing of mussel peptide powder

2022 - 11 - 25 发布

2022 - 12 - 25 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江工业大学、浙江海力生集团有限公司、浙江省海洋水产研究所、浙江海洋大学、浙江省海洋开发研究院、浙江省农业科学院、嵊泗县景晟贻贝产业发展有限公司、欧诗漫生物股份有限公司。

本文件主要起草人：相兴伟、陈慧、刘书来、洪瑶、陈瑜、许丹、张宾、郑平安、周绪霞、丁玉庭、吴伟杰、余方苗、周宇芳、柯志刚、顾赛麒、杨会成、戴央章、杨安全。

# 贻贝肽粉加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了贻贝肽粉加工的术语和定义、基本要求、原辅料、加工工艺、包装标签和贮运、生产记录等。

本文件适用于紫贻贝 (*Mytilus edulis* Linne)、厚壳贻贝 (*Mytilus coruscus* Gould)、翡翠贻贝 (*Perna viridis* Linne) 等贻贝肽粉的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 贻贝肽粉

以贻贝肉为原料,用酶解法生产的平均分子质量在 5000 Da 以下的贻贝蛋白肽粉末状产品。

## 4 基本要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合GB 14881的规定。

## 5 原辅料

### 5.1 原料

应使用新鲜或冷冻的贻贝肉,符合GB 2733的规定。新鲜原料应贮存于0℃~4℃条件下,冷冻原料应在-18℃以下的贮藏。

### 5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 5.4 其他辅料

应符合相应的国家食品安全标准的规定要求。

## 6 加工工艺

### 6.1 原料处理

将贻贝肉按照料液比 1:3 至 1:5 加入水于容器中，经粉碎、搅拌等处理得到贻贝浆液。

### 6.2 酶解

贻贝浆液调节至蛋白酶最适pH，酶解罐温度调节至蛋白酶最适温度，添加一种或几种食品用蛋白酶进行酶解，按照蛋白酶的最优条件添加使用。

### 6.3 灭酶

将酶解液加热至 80℃~100℃，保持 10 min~30 min，至蛋白酶失活。

### 6.4 过滤

将酶解终产物过滤，去除不溶沉淀物和未酶解蛋白等，得到肽溶液。

### 6.5 浓缩

宜采用常压、减压、膜等对酶解液进行浓缩。

### 6.6 喷雾干燥

采用喷雾干燥法，进风温度 130℃~160℃，出风温度 75℃~85℃，得到的贻贝肽粉水分含量不超过 7%。

## 7 包装标签和贮运

### 7.1 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。内容包括：品名、规格、净含量、质量等级、产品标准代号、生产者或经销者名称、地址、加工日期、批号、保质期、贮藏条件及其他需说明的事项。包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料应符合相关食品安全国家标准的要求。内包装应封口严密，防止受潮。外包装宜采用双瓦楞纸箱，黏胶或胶带封箱。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害，装卸时应防止机械损伤。

### 7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥的室内存放，不应露天堆放，且不应与有毒有害物品混放。

## 8 生产记录

按 GB 14881 中的规定执行。