



团 体 标 准

T/ZHCA 028—2023

化妆品原料水解胶原 深冷金枪鱼胶原低聚肽

Cosmetic ingredients hydrolyzed collagen—Oligopeptides from deep-frozen tuna

2023-12-28 发布

2024-02-28 实施

浙江省健康产品化妆品行业协会 发 布
中 国 标 准 出 版 社 出 版

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 2

5 基本要求 2

6 技术要求 2

7 试验方法 4

8 检验规则 5

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 6

10 质量承诺..... 7

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。

本文件由浙江平太荣生物科技有限公司提出。

本文件由浙江省健康产品化妆品行业协会归口。

本文件起草单位：浙江平太荣生物科技有限公司、浙江省远洋渔业协会、浙江海洋大学、上海海洋大学、中食月太(北京)健康科技有限公司、杭州稞恩生物科技有限公司。

本文件主要起草人：倪剑波、倪泳一、陈斌、张宾、施文正、李方、梁银华。

化妆品原料水解胶原 深冷金枪鱼胶原低聚肽

1 范围

本文件规定了化妆品原料水解胶原深冷金枪鱼胶原低聚肽的产品分类,基本要求,技术要求,试验方法,检验规则,标签、标志、包装、运输、贮存、保质期,以及质量承诺。

本文件适用于以深冷金枪鱼鱼皮为原料,经预处理、酶解、分离、脱色、浓缩、灭菌等工序制成的用于化妆品原料的水解胶原低聚肽产品的生产、运输和贮存。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4—2006 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.169—2016 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB/T 22729—2008 海洋鱼低聚肽粉
QB/T 1685 化妆品产品包装外观要求
SN/T 4526 出口水产品中有机硒和无机硒的测定 氢化物发生原子荧光光谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
化妆品安全技术规范

3 术语和定义

3.1

深冷金枪鱼 deep-frozen tuna

采用超低温-60℃急冻,且保持在-55℃以下运输和贮藏的金枪鱼。

3.2

胶原低聚肽 collagen oligopeptides

以富含胶原蛋白的新鲜动物组织为原料,经酶解法生产,主要成分是相对分子量低于1 000 Da的低聚肽产品。