



412417S-2021



温县怀健元生物科技有限公司企业标准

Q/WHJY 0010S-2021

复合肽铁棍山药粉

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

温县怀健元生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由温县怀健元生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张小红。

H N
Q B

复合肽铁棍山药粉

1 范围

本标准规定了复合肽铁棍山药粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药粉为主要原料，添加大豆低聚肽、小麦低聚肽、骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、海参肽、人参低聚肽中的两种或者几种，再添加低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉中的一种或几种，经调配混合、分装封口、包装而成的复合肽铁棍山药粉。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁棍山药粉应符合 Q/WHJY 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.2 大豆低聚肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.3 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号公告和 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.4 骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、海参肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.5 人参低聚肽应符合 Q/SYST 0007S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.9 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.10 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.2 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
性状	粉末状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
肽（以干基计），g/100g	≥ 1.0	GB/T 22492附录B

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 适用于使用鱼胶原蛋白肽、海参肽的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/SYST

山西原生肽科技有限公司企业标准

Q/SYST0007S-2018

人参低聚肽粉

2018-03-08 发布

2018-04-08 实施

山西原生肽科技有限公司 发布

前 言

本标准编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由山西原生肽科技有限公司提出。

本标准由山西原生肽科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：徐勇军 杨玉斌

人参低聚肽粉

1 范围

本标准适用于以 5 年及 5 年以下人工种植的人参为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的人参低聚肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原料

人参应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）公告和国家相关标准的规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 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	淡黄色或黄色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，在透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味、无异 味	
状态	粉末状固体、无霉变、无正常视 力可见外来异物	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

Q/SYST0007S-2018

项 目	采样方案及限量（若非指定，均为 CFU/g 或者 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789. 3
霉菌/ (CFU/g) $\leq$	50				GB 4789. 15

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

附录 B
怀山药（铁棍山药）粉(粒)
Q/WHJY 0001S

1 范围

本标准规定了怀山药（铁棍山药）粉(粒)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药（铁棍山药）片为原料，经挑选、粉碎、炒制、粉碎、造粒（或不造粒）、分装封口、包装加工而成可即食的怀山药（铁棍山药）粉(粒)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 怀山药（铁棍山药）片应符合 Q/WHJY 0005S 的规定，见附录 A。

2.2 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
性 状	粉状或颗粒状，无结块现象	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有山药应有的气味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）	检验方法
-----	---------------------------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789. 3平板计数法
霉菌	5	2	50	10^2	GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
a 样品的采集和处理按GB 4789. 1的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以铁棍山药粉为主要原料，添加大豆低聚肽、小麦低聚肽、骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、海参肽、人参低聚肽中的两种或者几种，再添加低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、大豆低聚糖、菊粉中的一种或几种，经调配混合、分装封口、包装而成的复合肽铁棍山药粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县怀健元生物科技有限公司

H N
Q B