



412650 S-2021



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0061S-2021

植物饮料

2021-11-05 发布

2021-11-05 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红。

H N
Q B

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，加入乌梅提取物、酸枣仁提取物、陈皮提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、茯苓提取物、牛蒡根提取物、佛手提取物、蒲公英提取物、甘草提取物、酸枣仁提取物、百合提取物、龙眼肉提取物、黄精提取物、玫瑰茄提取物、丹凤牡丹花提取物、桑叶提取物中的几种，加入阿胶提取物、丹凤牡丹肽、白蛋白肽、玉米低聚肽、牛骨髓肽、胶原蛋白肽、核桃肽、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、枸杞汁、桑葚汁、蚌肉多糖、牡蛎肽、 γ -氨基丁酸、透明质酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸）、山梨酸钾、烟酸（烟酰胺）、食用香精（酸枣香精、桑葚香精、乌梅香精中的一种或几种）中的几种，经调配、灌装、高温灭菌工艺制成的植物饮料。

产品根据原辅料不同分为：牡丹肽乌梅植物饮料、胶原蛋白肽酸枣仁植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 桑葚汁、枸杞汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 酸枣仁提取物、乌梅提取物、陈皮提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、牛蒡根提取物、茯苓提取物、佛手提取物、蒲公英提取物、甘草提取物、酸枣仁提取物、阿胶提取物、百合提取物、龙眼肉提取物、黄精提取物、玫瑰茄提取物、丹凤牡丹花提取物、桑叶提取物、丹凤牡丹肽应符合 GB/T 29602 的规定（注：提取物均为水煮、过滤、浓缩、干燥工艺制成，不经醇化）。

2.1.4 牛骨髓肽、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.5 白蛋白肽应符合 Q/ZSDQ 0005S（附录 A）的规定。

2.1.6 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.7 核桃肽应符合 Q/ZSDQ 0007S（附录 B）的规定。

2.1.8 牡蛎肽应符合 Q/ZSDQ 0006S（附录 C）的规定。

2.1.9 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 烟酸（烟酰胺）应符合 GB 14757 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.13 蚌肉多糖应符合《关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 2 号）的规定。

2.1.14 透明质酸钠应符合国家卫生健康委《关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告》（2020 年 第 9 号）的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 食用香精（桑葚香精、乌梅香精、酸枣香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。

2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	均匀一致的液体，久置后允许有少量的沉淀	从样品中取出 50mL，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，结果应符合相应的规定
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，酸甜适宜，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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
肽 ^a ，%	≥	0.5	GB 22492 附录B
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.04	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
烟酸 ^c ，mg/kg		3～18	GB 5009.89
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； a仅限添加肽的产品检验； b仅限添加相应食品添加剂的产品检验； c仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。			

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	中食都庆（山东）生物技术有限公司			
注册地址	菏泽市开发区陈集工业区			
预备案企业标准编号	Q/ZSDQ 0005S-2020	批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
产品标准名称	蛋清肽（白蛋白肽）			
适用的食品类别	蛋制品：其他蛋制品	食品原料（成分）及工艺	原料（蛋清粉）→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品	
食品安全相关内容	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
		标准名称	项目指标值	
	1 铅	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.2	≤0.1
	2 镉	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.05	≤0.05
	3 总汞	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.05	≤0.05
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备1项或多项（可附页）		
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对选项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）			
企业自我承诺	一、备案表中填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。			
企业预备案事项联系方式	联系人	谷帅		
	联系电话	15589428513		
	电子邮箱	15589428513@163.com		
	公示情况说明	(预备案公示起止日期、备案内容无异议等)		

注：1. 此表由企业登录管理平台后上传，向全社会公示，接收各方意见建议，公示时间应该不少于10个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。
2. 公示结束后，填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》，备案受理部门7个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委制

Q/ZSDQ

中食都庆（山东）生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0005S—2020

蛋清肽（白蛋白肽）

2020—12—10 发布

2020—12—10 实施

中食都庆（山东）生物技术有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 王芳 王慧娟 谷帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。

地址：菏泽市陈集工业园。

蛋清肽（白蛋白肽）

1 范围

本标准规定了我公司生产的蛋清肽（白蛋白肽）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡蛋蛋白粉为主要原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的蛋清肽（白蛋白肽）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- Q/JJY 0003S 鸡蛋蛋白粉

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鸡蛋蛋白粉

应符合Q/JJY 0003S的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。



3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭菌→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色至白色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 80.0
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥ 70.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例，/（g/100g）	≥ 80.0
水分/（g/100g）	≤ 7.0
灰分/（g/100g）	≤ 6.5
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤ 0.1
镉（以Cd计）（mg/kg）	≤ 0.05
总汞（以Hg计）（mg/kg）	≤ 0.05

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（cfu/g）	n=5 c=2 m=10 ⁵ M=10 ⁶
大肠菌群（MPN/g）	≤ 0.92
霉菌/（cfu/g）	≤ 25
酵母菌/（cfu/g）	≤ 25
沙门氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的第一法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.8 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 MPN 计数法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺, 可能影响产品质量时;
- c) 停产半年后, 恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

- 7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准, 判该批产品为合格品。
- 7.4.1.2 出厂检验项目有(微生物除外)不符合本标准, 可加倍抽样复验, 复验后仍不符合本标准, 判该批产品为不合格品; 微生物有一项不符合本标准, 判该批产品为不合格品, 不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

- 7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。
- 7.4.2.2 微生物指标有一项以上(含一项)不符合本要求, 即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上(含一项)不合格, 则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋, 应符合 GB 9687 的规定;
- 8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。
- 8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

- 8.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 8.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁摔、撞、挤、压。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
- 8.4.2 在本标准规定的条件下, 保质期为 24 个月。

附录 B

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	中食都庆（山东）生物技术有限公司					
注册地址	菏泽市开发区陈集工业区					
预备案企业标准编号	Q/ZSDQ 0007S -2020		批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)		
产品标准名称	核桃肽					
适用的食品类别	其他食品： 其他食品	食品原料（成分） 及工艺	原料（核桃粕）→调浆→酶解→灭酶→分离 →过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验 →成品。			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值	
			标准名称	项目指标值		
		1	铅	GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.2	≤0.1
		2				
		3				
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备 1 项或多项（可附页）				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）					
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。					
企业预备案事项联系方式	联系人	谷帅	 2020 年 12 月 1 日			
	联系电话	15589428513				
	电子邮箱	15589428513@163.com				
	公示情况说明	(预备案公示起止日期、备案内容有无异议等)				

注：1. 此表由企业登录管理平台后上传，向全社会公示，接收各方意见建议，公示时间应该不少于 10 个工作日，属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。
2. 公示结束后，填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》，备案受理部门 7 个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委员会

Q/ZSDQ

中食都庆(山东)生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0007S—2020

核桃肽

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

中食都庆（山东）生物技术有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 王芳 谷帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。

地址：菏泽市陈集工业园。



核桃肽

1 范围

本标准规定了核桃肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以核桃粉为原料,经调浆、浸泡、酶解(蛋白酶)、分离、膜过滤、浓缩、灭菌、干燥工艺制备而成的核桃肽。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉

的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 核桃粉

应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.2 蛋白酶



Q/ZSDQ 0007S-2020

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→分离→膜过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	棕色、棕黄色、棕褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无其他异味
杂质	无正常视力可见物质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 50.0
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥ 35.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/（g/100g）	≥ 80.0
水分/（g/100g）	≤ 7.0
灰分/（g/100g）	≤ 8.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤ $n=5$ $c=2$ $m=10^4$ $M=10^4$
大肠菌群/（MPN/g）	≤ 0.92
霉菌/（CFU/g）	≤ 25
酵母菌/（CFU/g）	≤ 25
沙门氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

Q/ZSDQ 0007S-2020

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T 22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T 22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定第一法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

Q/ZSDQ 0007S-2020

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 9687的规定；外包装采用瓦楞纸箱，符合GB 6543的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	中食都庆（山东）生物技术有限公司				
注册地址	菏泽市开发区陈集工业区				
预备案企业标准编号	Q/ZSDQ 0006S -2020	批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)		
产品标准名称	牡蛎肽				
适用的食品类别	水产制品；其他水产品	食品原料（成分）及工艺	原料（牡蛎肉粉）→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的安全项目	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称	项目指标值	
		1 铅	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤1.0	≤0.8
		2 镉	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5	≤0.5
		3 铬	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤2.0	≤2.0
		4 无机砷	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5	≤0.5
		5 甲基汞	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5	≤0.5
		6 多氯联苯	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5	≤0.5
	7 N-二甲基亚硝胺	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤4.0	≤4.0	
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备1项或多项（可附页）			
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。				
企业预备案事项联系方式	联系人	谷帅		 企业（盖章）： 企业负责人签字：	
	联系电话	15589428513			
	电子邮箱	15589428513@163.com			
	公示情况说明	(预备案公示起止日期、备案内容有无异议等)			

注：1. 此表由企业登录管理平台后上传，向全社会公示，接收各方意见建议，公示时间应该不少于10个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。
 2. 公示结束后，填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》，备案受理部门7个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委

Q/ZSDQ

中食都庆（山东）生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0006S—2020

牡蛎肽

2020—12—10 发布

2020—12—10 实施

中食都庆（山东）生物技术有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/ZSDQ 0006S-2017《牡蛎肽》。

本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 王芳 王慧娟 谷帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。

地址：菏泽市陈集工业园。



牡蛎肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

规定)的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 25594的规定。

3.1.3 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 70.0
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥ 60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/（g/100g）	≥ 80.0
水分/（g/100g）	≤ 7.0
灰分/（g/100g）	≤ 8.0
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）（mg/kg）	≤ 1.0
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg）	≤ 4.0
多氯联苯/（mg/kg）	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（cfu/g）	n=5 c=2 m=10 ³ M=10 ⁴
大肠菌群（MPN/g）	0.90
霉菌/（cfu/g）	25
酵母菌/（cfu/g）	25
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按GB/T 22492规定的方法附录B方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按GB/T 22492规定的方法附录A方法测定

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按GB 5009.5规定第一法测定。

6.2.5 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.9 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.10 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定

6.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

6.2.12 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 MPN平板计数法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 酵母菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 9687的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，加入乌梅提取物、酸枣仁提取物、陈皮提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、茯苓提取物、牛蒡根提取物、佛手提取物、蒲公英提取物、甘草提取物、酸枣仁提取物、百合提取物、龙眼肉提取物、黄精提取物、玫瑰茄提取物、丹凤牡丹花提取物、桑叶提取物中的几种，加入阿胶提取物、丹凤牡丹肽、白蛋白肽、玉米低聚肽、牛骨髓肽、胶原蛋白肽、核桃肽、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、枸杞汁、桑葚汁、蚌肉多糖、牡蛎肽、 γ -氨基丁酸、透明质酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸）、山梨酸钾、烟酸（烟酰胺）、食用香精（酸枣香精、桑葚香精、乌梅香精中的一种或几种）中的几种，经调配、灌装、高温灭菌工艺制成的植物饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司