



413082S-2021



河南佳思安生物科技有限公司企业标准

Q/HJSA 0004S-2021

肽风味饮品

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

河南佳思安生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳思安生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明正。

本标准自发布实施之日起替代Q/HJSA 0004S-2019，备案号：410806S-2019。

H N

Q B

肽风味饮品

1 范围

本标准规定了肽风味饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肝、羊肾、羊肺、羊血、腹内羊羔肉为原料，添加胃蛋白酶 Pepsin(来源：小羊的胃组织)、胰凝乳蛋白酶 Chymotrypsin (来源：牛的胰腺)，经解冻、清洗、加 3 倍量 1.8% 食盐水（食用盐、净化水）磨碎、加热预处理、冷却、酶解、灭酶、离心、超滤、过滤除菌（Φ0.22 μ m 滤膜）、灌装封口、包装而成的相对分子质量小于 10000Dalton 为主要成分的肽风味饮品。

产品按原料的不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）羊肝、羊肾、羊肺、羊血、腹内羊羔肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 胃蛋白酶 Pepsin、胰凝乳蛋白酶 Chymotrypsin 应符合 GB 1886.174 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	澄清、均匀液体	
色 泽	淡黄色	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	从样品中取出 100mL，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。

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）， %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	5~8	GB 5009.237
肽含量， g/L	≥ 1	GB/T 22729 中 6.3
铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL	≤		15		GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤		15		GB 4789. 15

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、pH 值、可溶性固体物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肝、羊肾、羊肺、羊血、腹内羊羔肉为原料，添加胃蛋白酶 Pepsin(来源：小羊的胃组织)、胰凝乳蛋白酶 Chymotrypsin (来源：牛的胰腺)，经解冻、清洗、加 3 倍量 1.8% 食盐水（食用盐、净化水）磨碎、加热预处理、冷却、酶解、灭酶、离心、超滤、过滤除菌（Φ0.22 μ m 滤膜）、灌装封口、包装而成的相对分子质量小于 10000Dalton 为主要成分的肽风味饮品。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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

