



413292S-2021



焦作市鑫诚怀药有限公司企业标准

Q/JXC 0007S-2021

怀山药片及其制品

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

焦作市鑫诚怀药有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、B、C、D、E 为规范性附录。

本标准由焦作市鑫诚怀药有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭萍、杜莎莎、郭逢艳。

H N

Q B

怀山药片及其制品

1 范围

本标准规定了怀山药片及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药(怀府山药、铁棍山药)为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制、蒸制或不蒸制、真空冷冻干燥、挑选、包装加工制成冻干怀山药片（冻干怀府山药片、冻干铁棍山药片）；以铁棍山药片或上述工艺制成的冻干怀山药片为主要原料，经挑选、粉碎、膨化或不膨化、二次粉碎，加入或不加入牛（或羊、猪）骨髓肽粉、海洋鱼低聚肽粉、阿胶低聚肽粉、胶原蛋白肽粉、心（或肝、肺、脾、肾、血）肽粉、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、益生元（低聚果糖、低聚木糖或低聚异麦芽糖）中的一种或几种为辅料，经混合、包装加工制成怀山药片及其制品。

根据原料或加工工艺不同可分为：冻干怀山药片（冻干怀府山药片、冻干铁棍山药片）、冻干铁棍山药粉、冻干怀山药粉、胶原蛋白肽铁棍山药粉、骨髓肽铁棍山药粉、阿胶肽铁棍山药粉、海洋鱼低聚肽铁棍山药粉、心（或肝、脾、肺、肾、血）肽铁棍山药粉、大豆肽铁棍山药粉、玉米低聚肽铁棍山药粉、益生元铁棍山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.2 铁棍山药片应符合Q/JXC 0004S-2019的规定。（见附录A）
- 2.1.3 牛（羊、猪）骨髓肽粉应符合Q/GZTS 0002S-2020的规定。（见附录B）
- 2.1.4 心（或肝、脾、肺、肾、血）肽粉应符合Q/GZTS 0005S-2020的规定。（见附录C）
- 2.1.5 胶原蛋白肽粉应符合GB 31645的规定。
- 2.1.6 阿胶低聚肽粉应符合Q/WTTH 0031S-2021的规定。（见附录D）
- 2.1.7 海洋鱼低聚肽粉应符合GB/T 22729的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 玉米低聚肽粉应符合Q/WTTH 0016S-2020的规定。（见附录E）
- 2.1.10 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881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	本品应有的性状	从样品中取出 50g, 放在玻璃器皿或白色滤纸上, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	本品应有的颜色	
气 味	本品应有的香味, 无异味	
滋 味	本品应有的滋味, 甘香, 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	≤ 8	GB 5009. 3
灰分, g/100g	≤ 5. 0	GB 5009. 4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0. 15	GB 5009. 12
^a 肽含量(以干基计), g/100g	≥ 0. 3	GB/T 22492 附录B 或GB 31645 附录A 或GB/T 22729

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅适用于胶原蛋白肽铁棍山药粉、骨髓肽铁棍山药粉、阿胶肽铁棍山药粉、海洋鱼低聚肽铁棍山药粉、心(或肝、脾、肺、肾、血)肽铁棍山药粉、大豆肽铁棍山药粉、玉米低聚肽铁棍山药粉。

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 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

^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M:

为微生物指标的最高限量值。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

附录 A



413203S-2019



焦作市鑫诚怀药有限公司企业标准

Q/JXC 0004S-2019

怀山药制品

2019-11-16 发布

2019-11-16 实施

焦作市鑫诚怀药有限公司 发布

Q/JXC 0004S-2019

前　　言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作市鑫诚怀药有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜莎莎、郭逢艳。



怀山药制品

1 范围

本标准规定了怀山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药（怀府山药、铁棍山药）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制、蒸制或不蒸制、干燥、挑选、包装加工制成怀山药片（怀府山药片、铁棍山药片）；以怀山药片为主要原料，经挑选、粉碎、膨化或不膨化、炒制或不炒制、二次粉碎，加入或不加入南瓜（粉碎）、薏米（粉碎）、芡实（粉碎）、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、全脂奶粉、纯羊奶粉中的一种或几种为辅料，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶，经混合、包装加工制成怀山药制品。

2 分类

根据原料或加工工艺不同可分为：

- 2.1 怀山药片：以新鲜怀府山药经去皮（或不去皮）、清洗、切制、蒸制（或不蒸制）、干燥、挑选、包装而成。
- 2.2 铁棍山药片：以铁棍山药为原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切制、蒸制（或不蒸制）、干燥、挑选、包装而成。
- 2.3 怀府山药粉：以怀府山药片为原料，经挑选、粉碎、包装而成。
- 2.4 铁棍山药粉：以铁棍山药片为原料，经挑选、粉碎、膨化、二次粉碎、包装而成。
- 2.5 南瓜山药粉：以怀山药片、南瓜为原料，经挑选、粉碎、膨化、二次粉碎、包装而成。
- 2.6 薏米芡实山药粉：以怀山药片、薏米、芡实为原料，经挑选、粉碎、膨化、二次粉碎、包装而成。
- 2.7 草莓浆果铁棍山药粉：以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎，添加草莓粉、全脂奶粉，食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶）混合、包装而成。
- 2.8 蓝莓浆果铁棍山药粉：以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎，添加蓝莓粉、全脂奶粉，食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶）混合、包装而成。
- 2.9 树莓浆果铁棍山药粉：以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎，添加树莓粉、全脂奶粉，食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶）混合、包装而成。
- 2.10 沙棘浆果铁棍山药粉：以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎，添加沙棘粉、全脂

Q/JXC 0004S-2019

奶粉，食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶）混合、包装而成。

2.11 大麦苗铁棍山药粉：以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎，添加大麦苗粉、全脂奶粉，食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶）混合、包装而成。

2.12 羊奶铁棍山药粉：以铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎、膨化、二次粉碎，添加纯羊奶粉（生羊乳）混合、包装而成。

2.13 熟山药粉：以怀府山药片或铁棍山药片为主要原料，经挑选、粉碎、炒制、包装而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 怀山药应符合GB/T 20351的规定。

3.1.2 南瓜应清洁、卫生、无霉变、无污染，符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.3 蕙米应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.4 茄实应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.5 草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、沙棘果粉、大麦苗粉应符合NY/T 1884的规定。

3.1.6 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

3.1.7 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

3.1.8 全脂奶粉、纯羊奶粉应符合GB 19644的规定。

3.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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	本品应有的性状	
色泽	淡黄白色、棕黄色或本品应有的颜色	
气味	本品应有的香味，无异味	
滋味	本品应有的滋味，甘香，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出 50g，放在玻璃器皿或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

3.3 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

Q/JXC 0004S-2019

水分, g/100g	≤	10	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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 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 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家有关规定执行。

附录 B

备案号：44010792S-2020
备案日期：2020年07月31日
备案有效期：五年

Q/GZTS

广东省食品安全企业标准

Q/GZTS 0002S-2020

牛（羊、猪）骨髓肽粉 固体饮品

2020-07-20 发布

2020-07-25 实施

广州肽好生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由广州肽好生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

委托企业名称：广州肽好生物科技有限公司

被委托企业名称：内蒙古肽好生物制品有限责任公司

本标准适用于广州肽好生物科技有限公司、内蒙古肽好生物制品有限责任公司

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、张强

本标准批准人：张剑平

本标准于 2020-07-20 首次发布。

牛（羊、猪）骨髓肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了牛（羊、猪）骨髓肽粉固体饮品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存保质期。

本标准适用于以牛骨、羊骨、猪骨的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过清洗、破碎、蒸煮、脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/GZTS 0002S-2020

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量
 GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
 《中华人民共和国药典》2005年二部
 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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合GB 5749的规定；
 3.1.2 牛骨、羊骨、猪骨：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合GB 2707的规定；
 3.1.3 蛋白酶应符合GB 1886.174 的规定；
 3.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；
 3.1.5 以上原辅料还应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650的规定。

3.2 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
色泽	呈白色或淡黄色	GB 7101
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异臭	
状态	疏松的粉末状。无结块，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
总氮(以干基计), %	≥ 14.5	GB 5009. 5
肽含量(以干基计), %	≥ 80.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在1000Da以下的肽段比例, %	≥ 80.0	GB/T 22729
羟脯氨酸, %	≥ 3.0	GB/T 9695. 23
水分, %	≤ 7.0	GB 5009. 3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009. 4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009. 12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 17

3.4 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	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁵	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤			50		GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法

1、*样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。
 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定,按照JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收,合格后方可入库使用。

5.2 出厂检验

5.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

5.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时,判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,且不得复检。如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

5.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次,有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 主要原料产地或供应商发生改变时;

- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换主要生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

5.4 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

5.5 检验项目

本标准第3章除3.1条外的全部项目和标签。

5.6 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 包装材料应符合相关产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和总数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志分别应符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 聚乙烯包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，铝箔复合膜包装袋应符合 GB/T 28118 的规定。

6.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

6.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房内；产品不能露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙面距离为20cm以上。

7 保质期

在满足 6.4 贮存条件下，产品保质期为 24 个月。

附录 C



Q/GZTS

广东省食品安全企业标准

Q/GZTS 0005S-2020

可食用动物副产品多肽粉 (固体饮品)

2020-09-15 发布

2020-09-15 实施

广州肽好生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由广州肽好生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

委托企业名称：广州肽好生物科技有限公司

被委托企业名称：内蒙古肽好生物制品有限责任公司

本标准适用于广州肽好生物科技有限公司、内蒙古肽好生物制品有限责任公司

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、张强

本标准批准人：张剑平

本标准于 2020-09-15 首次发布。

可食用动物副产品多肽粉 (固体饮品)

1 范围

本标准规定了可食用动物副产品多肽粉(固体饮品)的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于第3章规定的固体饮品。

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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量
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(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

3.1 可食用动物副产品多肽粉（固体饮品）1

适用于以动物的心、肝、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、灭活、活性炭过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

3.2 可食用动物副产品多肽粉（固体饮品）2

适用于以动物的心、肝、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.1.2 畜禽的心、肝、肺、脾、肾、血：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪、活鸡、活鸭、活鹅，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合GB 2707的规定；

4.1.3 蛋白酶应符合GB 1886.174 的规定；

4.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；

4.1.5 以上原辅料还应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650的规定。

4.2 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
色泽	呈白色或淡黄色	GB 7101
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异臭	
状态	疏松的粉末状，无结块，无正常视力可见外来异物	

4.3 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
总氮(以干基计), % \geq	11.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), % \geq	40.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在 500Da 以下的肽段比例, % \geq	80.0	GB/T 22729
水分, % \leq	7.0	GB 5009.3
灰分, % \leq	9.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.7	GB 5009.12

4.4 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 ¹ 及限量(若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	5×10 ⁴	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 ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法

1、¹样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定,按照JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收,合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时,判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,且不得复检。如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次,有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 主要原料产地或供应商发生改变时;
- c) 停产三个月以上,恢复生产时;

Q/GZTS 0004S-2020

- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 更换主要生产设备时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.5 检验项目

本标准第5章除5.1条外的全部项目和标签。

6.6 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装材料应符合相产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和总数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志分别应符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 5kg 及以上规格的内包材采用聚乙烯塑料袋（双层），其质量标准应符合 GB 4806.7 的规定；5kg 以下规格的内包材采用复合膜袋包装，其质量标准应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，允许发展新的包装材料及规格，质量应符合相关标准。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

7.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房内；产品不能露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；产品堆放时必须有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙面距离为 20cm 以上。

7.5 保质期

在满足 7.4 贮存条件下，产品保质期为 24 个月。

附录 D

备案号:420935S-2021

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0031S-2021

代替Q/WTTH 0031S-2018

阿胶低聚肽粉

2021-04-02 发布

2021-05-02 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0031S-2021

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准代替了Q/WTTH 0031S-2018

本标准与Q/WTTH 0031S-2018相比，主要变化如下：

——对规范性引用文件进行了技术查新。

——将标准名称“阿胶肽”修改为“阿胶低聚肽”

——增加了总汞、镉、铬的检测指标及相关引用标准

——调整了总砷、铅、相对分子质量分布的检测指标

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：陈大伟 于兰

本标准历次发布时间：2015年10月、2018年5月、2021年4月。



阿胶低聚肽粉

1 范围

本标准规定了阿胶低聚肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

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 191-2008	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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729-2008	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽



Q/WTHH 0031S-2021

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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75号 (2005)
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)
《中华人民共和国药典2020版》一部
《中华人民共和国农业部》2002年第235号公告。

3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合 GB 31650 及农业部 2002 年 235 号公告要求。
- 3.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 阿胶：应符合《中华人民共和国药典 2020 版》一部中的规定。
- 3.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.2.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
色泽	浅黄色或浅棕色
性状	疏松粉末状，色泽均匀、无结块、无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g) ≤	7.0
灰分 (g/100g) 以干基计 ≤	8.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计 ≥	80.0
低聚肽 (g/100g) 以干基计 ≥	75.0
相对分子质量分布在1000Da以下的比例 (%) ≥	75.0
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	1.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	1.0
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.1
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.1

铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0
-----------------	---	-----

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群(CFU/g)	5	1	10	10^5
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/25g	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: a 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

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令[2005]年第75号的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量样品置于50ml烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 灰分：按GB 5009.4 规定检验。

4.2.3 蛋白质：按GB 5009.5 规定检验。

4.2.4 低聚肽：按GB/T 22729 规定检验。

4.2.5 相对分子质量分布：按GB/T 22729 附录A 规定检验。

4.2.6 总砷：按GB 5009.11 规定检验。

4.2.7 铅：按GB 5009.12 规定检验。

4.2.8 总汞：按GB 5009.17 规定检验。

4.2.9 锡：按GB 5009.15 规定检验。

4.2.10 铬：按GB 5009.123 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数：按GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)：分别按GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

4.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

Q/WTH 0031S-2021

- 5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
 5.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

- 5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源、设备、工艺有改变时；
- b) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

- 5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

- 5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于12个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

- 5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于12个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

- 5.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项（含两项）时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

- 6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

- 6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址，并符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合GB 4806.7的规定。

- 6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

- 6.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中；食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

附录 E

备案号:420031S-2021

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0016S-2020

代替Q/WTTH 0016S-2018

玉米低聚肽粉

2020-11-23 发布

2020-12-30 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0016S-2020

前 言

本标准的附录A、附录B、附录C为规范性附录。

本标准的附录D为资料性的附录

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准代替了Q/WTTH 0016S-2018

本标准与Q/WTTH 0016S-2018相比，主要变化如下：

——对规范性引用文件进行了技术查新

——增加了附录B、附录C规范性的附录

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：于兰 陈昱

本标准历次发布时间： 2013年11月、2015年11月、2018年11月、2020年11月。



Q/WTHH 0016S-2020

玉米低聚肽粉

1 范围

本标准规定了玉米低聚肽粉产品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以玉米蛋白粉为原料，经加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的玉米低聚肽粉。

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。

GB/T 191-2008	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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19-2008	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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75号（2005）



Q/WTTH 0016S-2020

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）
 中华人民共和国卫生部公告2010年第15号关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告

3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。
- 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。
- 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合GB 2763的规定。
- 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 玉米蛋白粉：应符合本标准附录B的规定。
- 3.2.2 蛋白酶：应符合GB 1886.174的规定。
- 3.2.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
色泽	淡黄色或棕黄色粉末
性状	疏松粉末状，色泽均匀、无结块、无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g) ≤	7.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计 ≥	80.0
低聚肽 (g/100g) 以干基计 ≥	75.0
灰分 (g/100g) 以干基计 ≤	7.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例 (%) ≥	90.0
AY (丙氨酸-酪氨酸) / (%) ≥	0.6
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.4
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.2
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.02
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.1
六六六 (mg/kg) ≤	0.05
滴滴涕 (mg/kg) ≤	0.1

Q/WTHH 0016S-2020

黄曲霉毒素B1 (μg/kg)	≤	20
玉米赤霉烯酮 (μg/kg)	≤	60
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (μg/kg)	≤	1000

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群 (CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌(若非指定, 均以/25g表示)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌(若非指定, 均以/25g表示)	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: a采样分析处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

- 试验方法

4.1 感官检验

将样品置明亮处, 采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分: 按GB 5009.3规定检验。
- 4.2.2 灰分: 按GB 5009.4规定检验。
- 4.2.3 蛋白质: 按GB 5009.5规定检验。
- 4.2.4 相对分子质量: 按附录A规定检验。
- 4.2.5 低聚肽: 按附录B规定检验。
- 4.2.6 玉米赤霉烯酮: 按GB 5009.209规定检验。
- 4.2.7 黄曲霉毒素B1: 按GB 5009.22规定检验。
- 4.2.8 脱氧雪腐镰刀菌烯醇: 按GB 5009.111规定检验。
- 4.2.9 总砷: 按GB 5009.11规定检验。
- 4.2.10 铅: 按GB 5009.12规定检验。
- 4.2.11 总汞: 按GB 5009.17规定检验。
- 4.2.12 镉: 按GB 5009.15规定检验。
- 4.2.13 六六六、滴滴涕: 按GB/T 5009.19规定检验。
- 4.2.15 AY (丙氨酸-酪氨酸): 按本标准的附录C规定检验。

4.3 微生物检验

- 4.3.1 菌落总数: 按GB 4789.2规定检验。
- 4.3.2 大肠菌群: 按GB 4789.3规定检验。
- 4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌): 分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定检验。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检验。



5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

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

5.2.3 型式检验

正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源、设备、工艺有改变时；
- b) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址，并符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



编制说明

怀山药片及其制品是以怀山药(怀府山药、铁棍山药)为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制、蒸制或不蒸制、真空冷冻干燥、挑选、包装加工制成冻干怀山药片（冻干怀府山药片、冻干铁棍山药片）；以铁棍山药片或上述工艺制成的冻干怀山药片为主要原料，经挑选、粉碎、膨化或不膨化、二次粉碎，加入或不加入牛（或羊、猪）骨髓肽粉、海洋鱼低聚肽粉、阿胶低聚肽粉、胶原蛋白肽粉、心（或肝、肺、脾、肾、血）肽粉、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、益生元（低聚果糖、低聚木糖或低聚异麦芽糖）中的一种或几种为辅料，经混合、包装加工制成怀山药片及其制品。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市鑫诚怀药有限公司