



412935S-2021



北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司企业标准

Q/BRSY 0006S-2021

复合乳清蛋白肽固体饮料

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司提出。

本标准由北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司、河南省商业科学研究所有限责任公司共同起草。

本标准起草人：王俊朋、宋华波。

本标准自发布实施之日起替代：Q/BRSY 0006S-2018。

H N

Q B

复合乳清蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了复合乳清蛋白肽固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳清蛋白肽粉、牛骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、核桃肽、牛磺酸、木糖醇为原料，添加食用香精（鲜奶味香精），经配料、粉碎、混合、干燥或不干燥、分装、包装而制成的复合乳清蛋白肽固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳清蛋白肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.2 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 鲜奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 牛骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 核桃肽应符合 Q/WTTH 0024S，见附录 A 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	粉状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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

指 标	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
牛磺酸, g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
肽含量(以干基计), g/100g	≥ 80	GB/T 22492 附录 A

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ³	5×10 ⁴	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	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

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

附录 A

备案号:421137S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0024S-2018

代替Q/WTTH 0024S-2015

核桃肽粉

2018-05-20 发布

2018-06-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTH 0024S-2018

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了 Q/WTH 0024S-2015

本标准与 Q/WTH 0024S-2015 相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了技术查新。
- 增加了金黄色葡萄球菌的检测指标及相关引用文件。
- 去掉了霉菌及酵母的检测指标及相关引用文件。
- 规范了微生物检测指标的表述。

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 陈大伟

本标准历次发布时间：2013年7月20日；2015年7月25日；2018年5月20日。



核桃肽粉

1 范围

本标准规定了核桃肽粉的分类技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以核桃粕为原料，经水清洗、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的核桃肽粉。

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。凡是注明日期的引用文件，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方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 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 22492-2008	大豆肽粉
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
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）

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 核桃粕：应符合本标准附录 A 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	黄色或浅黄色
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	
	I级	II级
水分 (g/100g) \leq	6.5	7.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计 \geq	90.0	80.0
肽含量 (g/100g) 以干基计 \geq	85.0	70.0
灰分 (g/100g) 以干基计 \leq	7.0	8.0
相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例 (%) \geq	80.0	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.4	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.2	
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) \leq	0.4	
黄曲霉毒素 B1 (μ g/kg) \leq	4.0	

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。



Q/WTH 0024S-2018

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	3×10^1	10^2
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

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**

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 相对分子质量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.5 灰分:按 GB 5009.4 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 镉:按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.9 黄曲霉毒素 B1:按 GB 5009.22 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。

5.3 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;

Q/WTTH 0024S-2018

- 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 6 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

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, 自生产日期起, 保质期为 24 个月。



Q/WTTH 0024S-2018

附录 A

(资料性附录)

核桃粕的质量要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	灰白相间
外观、形态	片状
滋、气味	应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

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)以十基计	≥ 70.0
水分/(g/100g)	≤ 10.0
灰分/(g/100g)以十基计	≤ 8.0
脂肪/(g/100g)	≤ 10.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2

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	≤ 30000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 25
酵母, CFU/g	≤ 25
致病菌(指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出



编制说明

本标准适用于以乳清蛋白肽粉、牛骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、核桃肽、牛磺酸、木糖醇为原料，添加食用香精（鲜奶味香精），经配料、粉碎、混合、干燥或不干燥、分装、包装而制成的复合乳清蛋白肽固体饮料。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》和 GB/T 29602《固体饮料》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。

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司

H N

Q B