



410594 S-2021



上海仙代生物科技（商丘）有限公司企业标准

Q/SXS 0015S-2021

人参牡蛎肽饮料

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

上海仙代生物科技（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准由上海仙代生物科技（商丘）有限公司提出并起草。

本标准起草人：江恒宇。

H N

Q B

人参牡蛎肽饮料

1 范围

本标准规定了人参牡蛎肽饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料,人参（人工种植5年及5年以下）、黄精、玛咖粉、杜仲雄花、肉桂、鹿鞭、蛹虫草、枸杞、桑葚、玉米须、大枣经过水煮提取后加入，添加牡蛎肽、木糖醇、柠檬酸，经称量、溶解、配置、过滤、灌装、灭菌（100℃、15分钟）、灯检、包装而成的人参牡蛎肽饮料。

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 鹿鞭应符合卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕8号）的规定。

2.1.3 黄精、肉桂、枸杞、桑葚、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 牡蛎肽应符合附录A的规定。

2.1.5 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》[2011]13号的规定。

2.1.7 杜仲雄花应符合关于《批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6号）的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.10 玉米须应符合卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306号）的规定。

2.1.11 木糖醇应符合GB 1886.234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
色泽	具有本品应有的色泽	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
肽含量，g/kg	≥	1	GB/T 22492

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/g ≤			10		GB 4789.15
*酵母，CFU/g ≤			10		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

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定；
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

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，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：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

牡蛎肽质量要求

牡蛎肽是以牡蛎为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥、制粉等工艺制成的牡蛎肽。其质量要求应符合下表的要求。

表 A 牡蛎肽质量要求

项目		指标	检验方法
感官	性状	具有本品应有的性状、无结块	取 10g 被测样品，倒入无色透明的容器中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、色泽，有无杂质，然后用温开水漱口，品尝其滋味，用鼻嗅其气味
	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	
水分/ (%)	≤	7.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤	8.0	GB 5009.4
蛋白质含量 (以干基计) / (g/100g)	≥	80.0	GB 5009.5
肽含量 (以干基计) / (g/100g)	≥	60.0	GB/T 22492 附录 B
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
菌落总数/ (CFU/g)		$n=5, c=2, m=10^3, M=3 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)		$n=5, c=2, m=10, M=100$	GB 4789.3
副溶血性弧菌/ (MPN/g)		$n=5, c=1, m=100, M=1000$	GB 4789.7
霉菌/ (CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (/25g)		不得检出	GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料,人参（人工种植5年及5年以下）、黄精、玛咖粉、杜仲雄花、肉桂、鹿鞭、蛹虫草、枸杞、桑葚、玉米须、大枣经过水煮提取后加入，添加牡蛎肽、木糖醇、柠檬酸，经称量、溶解、配置、过滤、灌装、灭菌（100℃、15分钟）、灯检、包装而成的人参牡蛎肽饮料。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

上海仙代生物科技（商丘）有限公司

Q B