



410775S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0201S-2021

---

# 固体饮料

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

---

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季、熊洋。

本标准自实施之日起替代标准 Q/HJSS 0201S-2020。

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生姜提取物、枳椇子提取物、白芷提取物、薄荷提取物、藿香提取物、金银花提取物、鸡内金提取物、酸枣仁提取物、鱼腥草提取物、玉竹提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣红玫瑰提取物、蛹虫草提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、奇亚籽提取物、红豆提取物、薏米提取物、白芸豆提取物、绿咖啡提取物、芡实提取物、马铃薯提取物、菊花（亳菊、滁菊、怀菊、贡菊、杭菊）提取物、白芸豆粉（熟制）、奇亚籽、可可粉、辣木叶（经粉碎）、铁棍山药粉、小麦胚芽粉、乳粉、脱脂高钙奶粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、酸奶粉、牛初乳粉、乳清蛋白粉、黑咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、牡丹籽油、丹凤牡丹花（经粉碎）、地瓜叶（红薯叶）粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、红薯粉、洋姜粉、姜粉、西兰花粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、椰浆粉、香芋粉、针叶樱桃果粉、甜菜根粉、水蜜桃粉、香蕉粉、芒果粉、荔枝粉、奇异果粉、牛油果粉、黄桃粉、柠檬粉、蓝莓粉、苹果粉、红枣粉、柠檬冻干粒、芒果冻干粒、荔枝冻干粒、黄桃冻干粒、菠萝冻干粒、草莓冻干粒、红豆冻干粒、小麦粉（熟制）、大米粉（熟制）、薏米粉（熟制）、燕麦粉（熟制）、红豆粉（熟制）、燕麦片（熟制）、玄米粒、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、大麦苗粉、菊粉、抹茶粉、海参粉、牡蛎粉、速溶红茶粉、苹果醋、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粒（无油膨化）、大豆蛋白脆粒、蜂蜜粉、盐藻、 $\gamma$ -氨基丁酸、米胚芽、魔芋粉、大豆肽粉、大豆分离蛋白、骨胶原蛋白肽、胶原蛋白肽、骨胶原蛋白、鱼油提取物、花生四烯酸油脂、共轭亚油酸甘油酯微囊粉[共轭亚油酸甘油酯、低聚异麦芽糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、阿拉伯胶、蒸馏单甘脂、磷酸氢二钾、二氧化硅）]、黄油微囊粉（黄油、低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、L-抗坏血酸钠）、牛奶碱性蛋白、弹性蛋白肽、乳矿物盐、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、低聚木糖、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、低聚果糖、聚葡萄糖、味精、炼乳粉、干酪粉、芝士粉、八角粉、太妃糖（炼乳、可可液、奶油、葡萄糖浆、香兰素、榛子）、酵母抽提物、曲奇饼干碎、牛奶饼干粒、枸杞、鱼胶原蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉、黑果腺肋花楸果、榛子仁粉、N-乙酰神经氨酸、茉莉花粉、桂花粉、阿胶粉、透明质酸钠、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、蚌肉多糖、蔗糖聚酯、(3R, 3'R)-二羟基- $\beta$ -胡萝卜素、米糠脂肪醇、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙、DHA藻油、短梗五加中的多种为原料，加入或不加入木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、瓜尔胶、磷脂、改性大豆磷脂、烟酸、左旋肉碱、维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)、维生素A、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、

维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺)、维生素 C (L-抗坏血酸)、维生素 D<sub>2</sub> (麦角钙化醇)、维生素 D<sub>3</sub> (胆钙化醇)、β-胡萝卜素、牛磺酸、D-泛酸钙、烟酰胺、葡萄糖酸锌、叶酸、乳酸亚铁、碳酸钙、醋酸钙、L-乳酸钙、硫酸镁、碳酸镁、柠檬酸锌、氯化钾、日落黄、柠檬黄、焦糖色、红曲米、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、低聚异麦芽糖、异构化乳糖、谷氨酸钠、食品用香精 (柠檬香精、果味香精、乳味香精中的一种或几种)、食品用香料 (葡萄籽提取物) 中的一种或多种, 经配料或不配料、混合或不混合、干燥、制粒或不制粒、冷却、筛理、包装而成的固体饮料 (食用时需按 8-10 倍水稀释后使用)。

根据原辅料不同可分为不同产品: 以营养素名称+主要原料或风味 (或不加)+固体饮料命名 (如锌强化固体饮料、维生素 C 强化固体饮料、维生素 C 强化苹果味固体饮料等); 或以主要原料或风味 (或不加)+固体饮料命名 (如维果蔬固体饮料、谷物固体饮料、乳味固体饮料等)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 生姜提取物、枳椇子提取物、白芷提取物、薄荷提取物、藿香提取物、金银花提取物、鸡内金提取物、酸枣仁提取物、鱼腥草提取物、玉竹提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣红玫瑰提取物、蛹虫草提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参 (人工种植 5 年及 5 年以下) 提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、奇亚籽提取物、红豆提取物、薏米提取物、白芸豆提取物、绿咖啡提取物、芡实提取物、马铃薯提取物、菊花提取物均为水提物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 白芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 辣木叶、蔗糖聚酯应符合卫健委公告 (2012 年第 19 号) 的规定。

2.1.7 铁棍山药粉应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.8 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.9 乳粉、脱脂高钙奶粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、酸奶粉、牛初乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.11 黑咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.13 牡丹籽油应符合卫健委 2011 年第 9 号公告的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合卫健委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.15 地瓜叶 (红薯叶) 粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、红薯粉、洋姜粉、姜粉、西兰花粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、椰浆粉、香芋粉、针叶樱桃果粉、甜

菜根粉、水蜜桃粉、香蕉粉、芒果粉、荔枝粉、奇异果粉、牛油果粉、黄桃粉、柠檬粉、蓝莓粉、苹果粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.16 芒果冻干粒、柠檬冻干粒、荔枝冻干粒、黄桃冻干粒、菠萝冻干粒、草莓冻干粒、红豆冻干粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 大米粉、薏米粉、红豆粉、燕麦粉、燕麦片、玄米粒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.19 莲子粉、芡实粉、白扁豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.20 大麦苗粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.21 菊粉应符合卫健委关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.23 海参粉、牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.24 速溶红茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

2.1.25 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。

2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.27 大豆蛋白粒（无油膨化）、大豆蛋白脆粒、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.28 蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.29 盐藻应符合卫健委公告 2009 第 18 号公告的规定。

2.1.30  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫健委公告 2009 年第 12 号的规定。

2.1.31 米胚芽应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.33 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.34 骨胶原蛋白肽、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.35 骨胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.36 鱼油提取物、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐应符合卫健委 2009 第 18 号公告的规定。

2.1.37 花生四烯酸油脂、棉籽低聚糖、DHA 藻油应符合卫健委 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.38 共轭亚油酸甘油酯微囊粉、黄油微囊粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.39 弹性蛋白肽应符合 Q/SMN 0017S 的规定，见附录 A。

2.1.40 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.43 抗性糊精应符合卫健委 2012 年第 16 号公告的规定。

2.1.44 低聚半乳糖应符合卫健委 2008 年第 20 号公告的规定。

2.1.45 低聚木糖、短梗五加应符合卫健委 2008 年第 12 号公告的规定。

- 2.1.46 水苏糖应符合卫健委 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.47 低聚甘露糖应符合卫健委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.48 壳寡糖应符合卫健委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.49 塔格糖应符合卫健委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.50 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.51 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.52 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.53 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.54 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.55 干酪粉、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.56 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.57 太妃糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.58 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.59 曲奇饼干碎、牛奶饼干粒应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.60 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.61 鱼胶原蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.62 黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.63 榛子仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.64 N-乙酰神经氨酸、(3R, 3' R)-二羟基- $\beta$ -胡萝卜素、米糠脂肪烷醇、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.65 茉莉花粉、桂花粉、阿胶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.66 透明质酸钠应符合卫健委公告 2020 年第 9 号的规定。
- 2.1.67 燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.68 蚌肉多糖应符合原卫生部公告 2012 年第 2 号的规定。
- 2.1.69 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.70 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.71 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.72 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.73 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.74 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.77 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

- 2.1.78 烟酸应符合的 GB 14757 规定。
- 2.1.79 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.80 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.81 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.82 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.83 维生素 B<sub>2</sub> (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.84 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.85 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.86 维生素 D<sub>3</sub> (胆钙化醇) 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.87 D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》(2020 年版二部) 的规定。
- 2.1.88 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.90 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.91 维生素 D<sub>2</sub> (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.92  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.93 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.94 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.95 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.96 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.97 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.98 醋酸钙应符合 GB 1903.15 的规定。
- 2.1.99 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.100 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.101 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.102 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.103 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.104 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.105 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.106 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.107 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.108 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.109 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.110 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.111 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.112 食品用香料（葡萄籽提取物）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.113 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.114 异构化乳糖液应符合 GB 1886.176 的规定。

2.1.115 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
维生素 A <sup>a</sup> , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	10~66	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217
维生素 C <sup>a</sup> , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 E <sup>a</sup> , mg/kg	76~180	GB 5009.82
维生素 D <sup>a</sup> , μg/kg	10~20	GB 5009.82
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , mg/kg	3~6	GB 5009.83
牛磺酸 <sup>a</sup> , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
叶酸 <sup>a</sup> , μg/kg	600~6000	GB 5009.211
泛酸 <sup>a</sup> , mg/kg	22~80	GB 5009.210
锌 <sup>a</sup> , mg/kg	60~180	GB 5009.14
镁 <sup>a</sup> , mg/kg	1300~2100	GB 5009.241
铁 <sup>a</sup> , mg/kg	95~220	GB 5009.90
钙 <sup>a</sup> , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92

左旋肉碱 <sup>a</sup> , mg/kg		6000~30000	GB 29989
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg		110~330	GB 5009.89
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
肽, g/100g (仅适用于以肽命名的产品)	≥	2.0	GB/T 22492
蛋白质, g/100g (仅适用于蛋白型固体饮料)	≥	5.0	GB 5009.5
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加水产动物制品的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果、山楂及制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅适用于使用该营养强化剂的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品;检测时,按标签所示食用方法稀释后检测(日落黄除外)。 <sup>c</sup> 可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需要再测定甲基汞。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 *铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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 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 食品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,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,食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定,兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

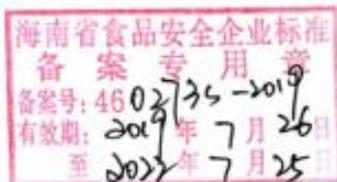
ICS 67.120.30  
X 20

# Q/SMN

## 海南省食品安全企业标准

Q/SMN 0017S—2019

### 弹性蛋白肽



2019-06-20 发布

2019-07-10 实施

海南盛美诺生物技术有限公司澄迈分公司 发  
布

## 前 言

本标准由海南盛美诺生物技术有限公司提出。  
本标准由海南盛美诺生物技术有限公司起草。  
本标准的主要起草人：刘爱青、王海燕、刘爽、邹国庆。  
本标准首次发布。

## 含 II 型胶原蛋白软骨粉（非变性 II 型胶原蛋白）

### 1 范围

本标准规定了含 II 型胶原蛋白软骨粉（非变性 II 型胶原蛋白）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以鸡胸软骨为主要原料，经清洗、消毒、粉碎后加入氯化钾，在低温条件下烘干后得到的含 II 型胶原蛋白软骨粉（非变性 II 型胶原蛋白）产品的生产控制、检验和贮运等环节。

### 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 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 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 5009.5 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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品生产企业通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- 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
- 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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/HSMN 0013S—2017

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡胸软骨：应符合 GB 16869 的要求。

3.1.2 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。

3.1.3 生产用水，应符合 GB 5749 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	奶油色或淡黄色	取适量试样置于洁净的或白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性 状	均匀粉末状，无结块	
滋味与气味	具有胶原蛋白特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 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	≤	10.0 GB 5009.3
蛋白质(以干基计), g/100g	≥	25.0 GB 5009.5, 换算系数为 5.79
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.3 GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.17

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	3000 GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	3 GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	100 GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	100 GB 4789.15
沙门氏菌	≤	0/25g GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g GB 4789.10

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小销售单元。每批产品抽样数量不少于2kg；抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/4用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 6.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、标签等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品内包装材料为塑料复合膜，应符合GB/T 10004和GB/T 21302的要求，外包装材料为铝塑复合膜，应符合GB/T 28118的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装规格有：100g/袋、200g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。



## 编制说明

本标准适用于以生姜提取物、枳椇子提取物、白芷提取物、薄荷提取物、藿香提取物、金银花提取物、鸡内金提取物、酸枣仁提取物、鱼腥草提取物、玉竹提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣红玫瑰提取物、蛹虫草提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、奇亚籽提取物、红豆提取物、薏米提取物、白芸豆提取物、绿咖啡提取物、芡实提取物、马铃薯提取物、菊花（亳菊、滁菊、怀菊、贡菊、杭菊）提取物、白芸豆粉（熟制）、奇亚籽、可可粉、辣木叶（经粉碎）、铁棍山药粉、小麦胚芽粉、乳粉、脱脂高钙奶粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、酸奶粉、牛初乳粉、乳清蛋白粉、黑咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、牡丹籽油、丹凤牡丹花（经粉碎）、地瓜叶（红薯叶）粉、芹菜粉、黄秋葵粉、无花果粉、红薯粉、洋姜粉、姜粉、西兰花粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、橙粉、西瓜粉、哈密瓜粉、草莓粉、椰浆粉、香芋粉、针叶樱桃果粉、甜菜根粉、水蜜桃粉、香蕉粉、芒果粉、荔枝粉、奇异果粉、牛油果粉、黄桃粉、柠檬粉、蓝莓粉、苹果粉、红枣粉、柠檬冻干粒、芒果冻干粒、荔枝冻干粒、黄桃冻干粒、菠萝冻干粒、草莓冻干粒、红豆冻干粒、小麦粉（熟制）、大米粉（熟制）、薏米粉（熟制）、燕麦粉（熟制）、红豆粉（熟制）、燕麦片（熟制）、玄米粒、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、大麦苗粉、菊粉、抹茶粉、海参粉、牡蛎粉、速溶红茶粉、苹果醋、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粒（无油膨化）、大豆蛋白脆粒、蜂蜜粉、盐藻、 $\gamma$ -氨基丁酸、米胚芽、魔芋粉、大豆肽粉、大豆分离蛋白、骨胶原蛋白肽、胶原蛋白肽、骨胶原蛋白、鱼油提取物、花生四烯酸油脂、共轭亚油酸甘油酯微囊粉[共轭亚油酸甘油酯、低聚异麦芽糖、食品添加剂（酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、阿拉伯胶、蒸馏单甘脂、磷酸氢二钾、二氧化硅）]、黄油微囊粉（黄油、低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、L-抗坏血酸钠）、牛奶碱性蛋白、弹性蛋白肽、乳矿物盐、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、低聚木糖、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、低聚果糖、聚葡萄糖、味精、炼乳粉、干酪粉、芝士粉、八角粉、太妃糖（炼乳、可可液、奶油、葡萄糖浆、香兰素、榛子）、酵母抽提物、曲奇饼干碎、牛奶饼干粒、枸杞、鱼胶原蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉、黑果腺肋花楸果、榛子仁粉、N-乙酰神经氨酸、茉莉花粉、桂花粉、阿胶粉、透明质酸钠、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、蚌肉多糖、蔗糖聚酯、(3R, 3'R)-二羟基- $\beta$ -胡萝卜素、米糠脂肪醇、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙、DHA藻油、短梗五加中的多种为原料，加入或不加入木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、瓜尔胶、磷脂、改性大豆磷脂、烟酸、左旋肉碱、维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)、维生素A、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素D<sub>2</sub>（麦角钙化醇）、维生素D<sub>3</sub>（胆钙化醇）、 $\beta$ -胡萝卜素、牛磺酸、D-泛酸钙、烟酰胺、葡萄糖酸锌、叶酸、乳酸亚铁、碳

酸钙、醋酸钙、L-乳酸钙、硫酸镁、碳酸镁、柠檬酸锌、氯化钾、日落黄、柠檬黄、焦糖色、红曲米、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、低聚异麦芽糖、异构化乳糖、谷氨酸钠、食品用香精（柠檬香精、果味香精、乳味香精中的一种或几种）、食品用香料（葡萄籽提取物）中的一种或多种，经配料或不配料、混合或不混合、干燥、制粒或不制粒、冷却、筛理、包装而成的固体饮料（食用时需按 8-10 倍水稀释后使用）。

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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

H N  
Q B