



411666S-2021



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0013S-2021

固体饮料

2021-07-20 发布

2021-07-20 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以牡蛎肽、骨胶原蛋白、广东虫草子实体、人参粉（人参为人工种植、五年以下）、黄精粉、枸杞粉、骨胶原蛋白肽、酪蛋白、植物蛋白（大豆、燕麦、花生）中的几种为原料，添加或不添加天门冬氨酸钙，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。

产品按原料不同分为：钙强化固体饮料、广东虫草子实体复配固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.2 牡蛎肽应符合企业标准（Q/ZSDQ 0006S）的规定, 见附录A。
- 2.1.3 骨胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年 第 1 号）的规定。
- 2.1.5 人参粉所用人参（人工种植、五年以下）应符合原卫生部《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 骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 黄精粉、枸杞粉为水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.9 植物蛋白应符合GB 20371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	粉末状（允许有颗粒）	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲调后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有该品类应有的色泽	
气、滋味	具有该品类应有的气味、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
水分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.3

灰分/（g/100g）	≤	8.0	GB 5009.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.12
钙 ^a /（mg/kg）		2500~10000	GB 5009.92
肽含量（以干基计）/（%）	≥	1	GB/T 22492 附录 B
脲酶试验 ^b		阴性	GB/T 5009.183
注：a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品； b适用于添加大豆植物蛋白的产品检验。			

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌/（CFU/g） ≤	25				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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 注 2：* 霉菌的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 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；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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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
规范性附录
牡蛎肽的质量要求

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		中食都庆（山东）生物技术有限公司					
注册地址		菏泽市开发区陈集工业区					
预备案企业标准编号		Q/ZSDQ 0006S -2020		批准或备案文号	（保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目）		
产品标准名称		牡蛎肽					
适用的食品类别		水产制品：其他水产品	食品原料（成分）及工艺 原料（牡蛎肉粉）→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。				
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准、食品安全项目	项目		食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值	
				标准名称	项目指标值		
		1	铅	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤1.0		≤0.8
		2	镉	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5		≤0.5
		3	铬	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤2.0		≤2.0
		4	无机砷	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5		≤0.5
		5	甲基汞	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5		≤0.5
		6	多氯联苯	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5		≤0.5
		7	N-二甲基亚硝胺	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤4.0		≤4.0
	说明		严于国家（地方）标准的项目，企业可报备1项或多项（可附页）				
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）					
企业自我承诺 一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产，企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。							
企 业 预 备 案 事 项 联 系 方 式		联系人	谷帅				
		联系电话	15589428513				
		电子邮箱	15589428513@163.com				
		公示情况说明	（预备案公示起止日期、备案内容有无异议等）				

注：1. 此表由企业登录管理平台后上传，向全社会公示，接收各方意见建议，公示时间应该不少于10个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。

2. 公示结束后，填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》，备案受理部门7个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委制

Q/ZSDQ

中食都庆（山东）生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0006S—2020

牡蛎肽

2020—12—10 发布

2020—12—10 实施

中食都庆（山东）生物技术有限公司 发布

Q/ZSDQ 0006S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准代替 Q/ZSDQ 0006S-2017《牡蛎肽》。
本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张学军 张平 王芳 王慧娟 谷帅。
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。
生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。
地址：菏泽市陈集工业园。



Q/ZSDQ 0006S-2020

牡蛎肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

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 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 10144 动物性水产干制品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22492 大豆肽粉

GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 [2005] 第75号令《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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 25594的规定。

3.1.3 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.4 感官指标

Q/ZSDQ 0006S-2020

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状,无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味,无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项	目	指标
总蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥	70.0
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥	60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥	80.0
水分/(g/100g)	≤	7.0
灰分/(g/100g)	≤	8.0
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
甲基汞(以Hg计)(mg/kg)	≤	1.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.5
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	2.0
N-二甲基亚硝酸盐/(ug/kg)	≤	4.0
多氯联苯/(mg/kg)	≤	0.5

3.5 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)	≤ n=5 c=2 m=10 ³ M=10 ⁴
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.90
霉菌/(cfu/g)	≤ 25
酵母菌/(cfu/g)	≤ 25
沙门氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g

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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

Q/ZSDQ 0006S-2020

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按GB/T 22492规定的方法附录B方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按GB/T 22492规定的方法附录A方法测定

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按GB 5009.5规定第一法测定。

6.2.5 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.9 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.10 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定

6.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

6.2.12 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 MPN平板计数法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 酵母菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按3/1000随机抽样，但每批不应少于18件。

Q/ZSDQ 0006S-2020

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

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

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 9687的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染。运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以牡蛎肽、骨胶原蛋白、广东虫草子实体、人参粉（人参为人工种植、五年以下）、黄精粉、枸杞粉、骨胶原蛋白肽、酪蛋白、植物蛋白（大豆、燕麦、花生）中的几种为原料，添加或不添加天门冬氨酸钙，经配料、混合、包装加工而成的固体饮料。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》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。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

H N
Q B