



411917S-2021



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0071S-2021

植物复合固体饮料

2021-08-19 发布

2021-08-19 实施

郑州林诺药业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州林诺药业有限公司提出。

本标准由郑州林诺药业有限公司和河南省食品质量安全控制工程技术研究中心共同起草。

本标准主要起草人：朱海华、林建永、王斐、李喜各。

H N
Q B

植物复合固体饮料

1 范围

本标准规定了植物复合固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以枸杞子、杭白菊、桑椹、金银花、决明子、茯苓、铁皮石斛花、酸枣仁、栀子、荷叶、藿香、黄精、百合、罗汉果、青果、桑叶、胖大海、桔梗、人参（人工种植，5 年以下）、山药、覆盆子、杜仲雄花、甘草、肉桂、鸡内金中的几种为主要原料，经水煮提取后，添加维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、牛骨胶原蛋白肽、深海鳕鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽中的几种，经称量、混合、烘干、制粒（或不制粒）、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 枸杞子、杭白菊、桑椹、金银花、决明子、茯苓、酸枣仁、栀子、荷叶、藿香、黄精、百合、罗汉果、青果、桑叶、胖大海、桔梗、山药、覆盆子、甘草、肉桂、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 维生素 B₁ 应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.4 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定
- 2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 铁皮石斛花应符合 DBS 35/001 的规定。
- 2.1.8 牛骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.9 深海鳕鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.10 牡蛎肽应符合 Q/HNHY 0105S（见附录 A）的规定。
- 2.1.11 人参（人工种植，5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 杜仲雄花应符合卫生部《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。

2.2 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	粉状或颗粒状	从样品中取 10g 置于洁净白色瓷盘中，在自然光条

色泽	具有本品应有的色泽	件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味	
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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.4
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) ^c ，g/kg （仅限原料中含有乙酰磺胺酸钾的固体饮料）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
肽含量 ^a ，g/100g	≥ 2	GB/T 22492 附录 B
维生素 B ₁ ^b ，mg/100g	0.9~2.2	GB 5009.84
维生素 B ₆ ^b ，mg/100g	0.7~2.2	GB 5009.154
维生素 C ^b ，mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
牛磺酸 ^b ，g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
注：a 样品添加肽类原料时测定此项指标。 b 仅适用于添加相应营养强化剂的产品检验。 c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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	10 ²	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 中的第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 *该项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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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

ICS67.040
X 80

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0105S—2019

牡蛎肽

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600125-2020
有效期: 2020年1月8日
至 2023年1月7日

2019-12-10 发布

2019-12-30 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

Q/HNHY 0105S—2019

前 言

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。
本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。
本标准主要起草人：周进学、李立。
本标准首次发布。

牡蛎肽

1 范围

本标准规定了牡蛎肽的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以牡蛎为原料，经清洗、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成的牡蛎肽的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 食品卫生微生物学检验 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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
- 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》

Q/HNHY 0105S—2019

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》

3 产品分类

3.1 食品工业原料用牡蛎肽

供食品生产企业用于生产食品用的食品工业原料。

3.2 直接食用的牡蛎肽

供消费者直接食用的终端产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牡蛎：应符合 GB2733 的要求。

4.1.2 酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	淡黄或浅褐色	取适量样品，将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
性 状	均匀粉末或颗粒状	
滋味与气味	具有本品特有滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
蛋白质(以干基计), g/100g	≥	50.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), g/100g	≥	40.0	GB/T 22729
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/ kg	≤	1.5	GB 5009.19
甲基汞(以 Hg 计), mg/ kg	≤	0.5	GB 5009.17

4.4 微生物限量

应符合表3要求。

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	10^3	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	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检测。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 原辅料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准，每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原辅料部分项目进行进厂检验。生产车间审核每种原辅料的质量检验报告，确认符合质量标准后方可用于生产。

6.2 组批

以同一品种、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品种、同一规格产品为一组批。

6.3 抽样

6.3.1 食品工业原料用牡蛎肽

每批产品按1%，不足1千件者按1千件计；从抽取的样品中，再随机抽取12个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样200~300克，无菌独立包装，供试验样品，5个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

6.3.2 直接食用的牡蛎肽

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个最小销售独立包装。每批产品抽样数量不少于1000克，5个最小销售独立包装用于感官检查和理化指标检验，5个最小销售独立包装用于微生物指标检验，余下的用于留样。

Q/HNHY 0105S—2019

在符合本标准规定的条件下，食品工业原料用产品保质期为 36 个月，直接食用产品保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以枸杞子、杭白菊、桑椹、金银花、决明子、茯苓、铁皮石斛花、酸枣仁、栀子、荷叶、藿香、黄精、百合、罗汉果、青果、桑叶、胖大海、桔梗、人参（人工种植，5 年以下）、山药、覆盆子、杜仲雄花、甘草、肉桂、鸡内金中的几种为主要原料，经水煮提取后，添加维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、牛磺酸、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、牛骨胶原蛋白肽、深海鳕鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽中的几种，经称量、混合、烘干、制粒（或不制粒）、包装而成的固体饮料。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，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。

郑州林诺药业有限公司