



412832S-2022



郑州健倍士医药科技有限公司企业标准

Q/ZJSK 0030S-2022

即食谷物制品

2022-10-10 发布

2022-10-10 实施

郑州健倍士医药科技有限公司 发布

前 言

附录 A、B 为规范性附录。

本标准由郑州健倍士医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炜。

H N

Q B

即食谷物制品

1 范围

本标准规定了即食谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、大豆、黑豆、红豆、小米、大米、莜麦、藜麦、燕麦、糯米、玉米、高粱、黑麦、黑豆、芡实、薏米、紫薯、红薯、蚕豆、豌豆、芋头、绿豆、白芸豆、赤小豆、玉米胚芽、小麦胚芽、燕麦胚芽、小麦麸皮、藕粉中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎、熟制、加入植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、食用香精]、麦芽糊精、咖啡粉、大豆膳食纤维、抗性糊精、脱脂乳粉、全脂乳粉、骆驼奶粉、羊奶粉、牛初乳、大豆分离蛋白、黑芝麻糊、豆奶粉、豆浆粉、蛋黄粉、蛋清粉、乳酸菌【嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌属、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌中一种或几种】、乳清粉、乳清蛋白粉、鱼胶原蛋白、鱼胶原蛋白肽、小麦低聚肽、玉米肽、大豆肽、骨胶原蛋白肽、骨胶原蛋白、豌豆肽、海参肽、牡蛎肽、人参肽、山楂、银耳、莲子、猴头菇、桔梗、葵花籽、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、南瓜粉、雪梨粉、草莓粉、蓝莓粉、柠檬粉、苹果粉、香橙粉、黑加仑、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、苦瓜、菊苣、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、植物甾醇、奇亚籽、葵花子仁、花生、玉米淀粉、木薯淀粉、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、鹿鞭、鹿血、鹿胶、玛咖粉、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、酸枣仁、砂仁、蛹虫草、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白砂糖、红糖、葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、果糖、菊粉、叶黄素酯、竹叶黄酮、中链甘油三酯、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、 β -胡萝卜素、L-抗坏血酸、山梨糖醇、赤藓糖醇、微晶纤维素、甲基纤维素、维生素A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯中的一种）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素C（L-抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素D（麦角钙化醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、碳酸钙、焦磷酸铁、乳酸锌中的一种或多种，经混合、干燥、压块或不压块、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食谷物制品。

产品根据原辅料不同分为：单一型产品、复合型产品、营养素强化型产品。

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 黑芝麻、芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆、黑豆、红豆、小米、大米、莜麦、藜麦、燕麦、糯米、玉米、高粱、黑麦、黑豆、薏米、紫薯、红薯、蚕豆、豌豆、绿豆、白芸豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 芡实、芋头应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米胚芽应符合 LS/T 3309 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 燕麦胚芽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.15 脱脂乳粉、全脂乳粉、骆驼奶粉、羊奶粉、牛初乳应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 黑芝麻糊应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 豆奶粉、豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.19 蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.21 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 鱼胶原蛋白应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.23 鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、骨胶原蛋白应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.25 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.26 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.27 豌豆肽、人参肽应符合 Q/HDS 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.28 海参肽、牡蛎肽应符合 Q/HDS 0003S 的规定，见附录 B。

- 2.1.29山楂、黑加仑应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.30葵花籽、葵瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31银耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32桔梗、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、苦瓜、菊苣、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、酸枣仁、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2010年版的規定。
- 2.1.33松花粉、油菜花粉、玉米花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.34南瓜粉、雪梨粉、草莓粉、蓝莓粉、柠檬粉、苹果粉、香橙粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.36植物甾醇应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.37奇亚籽应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.38花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.39玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.40鹿鞭、鹿血应符合 NT 317 的规定。
- 2.1.41鹿胶应符合 T/CAAA 042 的规定。
- 2.1.42玛咖粉应符合原卫生部公告（2011年第13号）的规定。
- 2.1.43蛹虫草应符合原卫生部公告（2011年第13号）的规定。
- 2.1.44蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.50低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.51水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.52果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.53菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。

- 2.1.54叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.55竹叶黄酮应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.56中链甘油三酯应符合国卫办食品函（2013）514号的规定。
- 2.1.57燕麦β-葡聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.58酵母β-葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.59β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.60L-抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.61山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.62赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.63微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.64甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.65醋酸视黄酯应符合GB 14750的规定。
- 2.1.66棕榈酸视黄酯应符合GB 29943的规定。
- 2.1.67叶酸（蝶酰谷氨酸）应符合GB 15570的规定。
- 2.1.68维生素E应符合GB 14756的规定。
- 2.1.69维生素B₁（盐酸硫胺素）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.70维生素C（L-抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.71烟酸（尼克酸）应符合GB 14757的规定。
- 2.1.72维生素B₂（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 2.1.73维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.74维生素D（麦角钙化醇）应符合GB 14755的规定。
- 2.1.75维生素B₁₂（氰钴胺）应符合GB 1903.43的规定。
- 2.1.76碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.77焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 2.1.78乳酸锌应符合GB 1903.11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	具有产品应有的性状	取样品适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按标签所示食用方
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	法, 品其滋味
----	------------	---------

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	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.86
维生素A ^b , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
叶酸 ^b , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
维生素E ^b , mg/kg	50~125	GB 5009.82
维生素B ₁ ^b , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
烟酸 ^b (尼克酸), mg/kg	75~218	GB 5009.89
维生素C ^b , mg/kg	300~750	GB 5009.86
维生素B ₂ ^b , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ ^b , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素D ^b , μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
维生素B ₁₂ ^b , μg/kg	5~10	GB 5009.285、GB/T 5009.217
钙 ^b , mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
铁 ^b , mg/kg	35~80	GB 5009.90
锌 ^b , mg/kg	37.5~112.5	GB 5009.14
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅限使用 β-胡萝卜素的产品。 ^b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品;		

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
乳酸菌 ^d , CFU/g	≥	1×10 ³			GB 4789.35
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	5	2	50	10 ²	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； ^b 不适用于添加乳酸菌且未经杀菌的产品； ^d 适用于添加乳酸菌且未经杀菌的产品；					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于添加乳酸菌且未经杀菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



411630S-2022



河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

植物肽

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

河南得欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南得欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张英杰、靳海、张雍禾。

H N

Q B

植物肽

1 范围

本标准规定了植物肽的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆粕、山药、大枣、核桃、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、小麦、玉米、苦瓜、香菇、花生、燕麦、芝麻、木瓜、葵瓜子、食叶草中的一种或几种为原料，经预处理、制糜制浆，加入生活饮用水，经超声波破壁，加入酶制剂（蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌或黑曲霉或米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、复合酶[碱性蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）中的一种或几种]经酶解、过滤、分离纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、山梨糖醇、乳清蛋白粉中的一种或几种）、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量 ≤ 5000 的植物肽。

根据原料不同可分为：单一型产品、复合型产品；

根据肽含量不同可分为：肽含量 $\geq 75\%$ 产品；肽含量 $\geq 50\%$ 且 $< 75\%$ 的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 山药、大枣、苦瓜、木瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 核桃、葵瓜子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食叶草应符合卫健委 2021 年 第 5 号公告的规定。
- 2.1.12 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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

Q/HDS 0001S-2022

项目	要 求	检验方法
性状	粉状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味，无异味，无异臭	
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	
	大豆肽	核桃肽、 小麦肽、 玉米肽、 芝麻肽、 花生肽、 燕麦肽、 葵花子肽	香菇肽	其它产品		
水分, g/100g	≤	7.0			GB 5009.3	
肽(相对分子质量≤5000)(以干基计), g/100g	≥	75[肽含量≥75%产品] 50[肽含量≥50%且<75%产品]			GB/T 22492 附录 B	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	0.18	0.4	0.4	GB 5009.12
脲酶活性		阴性	-	-	-	GB 5413.3 或 GB/T 5009.183
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	-	0.5	-	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	-	-	0.5	-	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	-	-	0.1	-	GB 5009.17

*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3

Q/HDS 0001S-2022

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
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆粕、山药、大枣、核桃、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、小麦、玉米、苦瓜、香菇、花生、燕麦、芝麻、木瓜、葵瓜子、食叶草中的一种或几种为原料，经预处理、制糜制浆，加入生活饮用水，经超声波破壁，加入酶制剂（蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌或黑曲霉或米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、复合酶[碱性蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）]中的一种或几种）经酶解、过滤、分离纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、山梨糖醇、乳清蛋白粉中的一种或几种）、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量 ≤ 5000 的植物肽。

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》的规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南得欣生物科技有限公司

Q B

附录 B



411639S-2022



河南得欣生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2022

水产动物肽

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

河南得欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南得欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张英杰、靳海、张雍禾。

H N

Q B

水产动物肽

1 范围

本标准规定了水产动物肽的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻可食用鱼的（鳞、皮、肉）、可食用虾、海参、牡蛎中的一种或几种为原料，经预处理、加入生活饮用水制糜制浆，经或不经胶体磨或均质，加入酶制剂（蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌或黑曲霉或米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、复合酶[碱性蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）]中的一种或几种）经酶解、过滤、分离纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、山梨糖醇、乳清蛋白粉中的一种或几种）、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量 ≤ 10000 的水产动物肽。

根据原料不同可分为：单一型产品、复合型产品；

根据肽含量不同可分为：肽含量 $\geq 75\%$ 产品；肽含量 $\geq 50\%$ 且 $< 75\%$ 产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻可食用鱼的（鳞、皮、肉）、可食用虾、海参、牡蛎应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味，无异味，无异臭	
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

Q/HDS 0003S-2022

肽（相对分子质量 ≤ 10000 ）（以干基计），g/100g \geq		75 [肽含量 $\geq 75\%$ 产品] 50 [肽含量 $\geq 50\%$ 且 $< 75\%$ 产品]	GB 31645 附录 A
铅*（以 Pb 计），mg/kg	\leq	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	\leq	0.1（以鱼为原料的产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.17
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用鱼的（鳞、皮、肉）、可食用虾、海参、牡蛎中的一种或几种为原料，经预处理、加入生活饮用水制糜制浆，经或不经胶体磨或均质，加入酶制剂〔蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌或黑曲霉或米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、复合酶〔碱性蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）〕中的一种或几种〕经酶解、过滤、分离纯化、浓缩、加入或不加入辅料（麦芽糊精、山梨糖醇、乳清蛋白粉中的一种或几种）、干燥、调配或不调配、包装加工而成的相对分子质量 ≤ 10000 的水产动物肽。

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》的规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南得欣生物科技有限公司

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、大豆、黑豆、红豆、小米、大米、莜麦、藜麦、燕麦、糯米、玉米、高粱、黑麦、黑豆、芡实、薏米、紫薯、红薯、蚕豆、豌豆、芋头、绿豆、白芸豆、赤小豆、玉米胚芽、小麦胚芽、燕麦胚芽、小麦麸皮、藕粉中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎、熟制、加入植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、食用香精]、麦芽糊精、咖啡粉、大豆膳食纤维、抗性糊精、脱脂乳粉、全脂乳粉、骆驼奶粉、羊奶粉、牛初乳、大豆分离蛋白、黑芝麻糊、豆奶粉、豆浆粉、蛋黄粉、蛋清粉、乳酸菌【嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌属、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌中一种或几种】、乳清粉、乳清蛋白粉、鱼胶原蛋白、鱼胶原蛋白肽、小麦低聚肽、玉米肽、大豆肽、骨胶原蛋白肽、骨胶原蛋白、豌豆肽、海参肽、牡蛎肽、人参肽、山楂、银耳、莲子、猴头菇、桔梗、葵花籽、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、南瓜粉、雪梨粉、草莓粉、蓝莓粉、柠檬粉、苹果粉、香橙粉、黑加仑、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、苦瓜、菊苣、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、植物甾醇、奇亚籽、葵瓜子仁、花生、玉米淀粉、木薯淀粉、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、鹿鞭、鹿血、鹿胶、玛咖粉、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、酸枣仁、砂仁、蛹虫草、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白砂糖、红糖、葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、果糖、菊粉、叶黄素酯、竹叶黄酮、中链甘油三酯、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、 β -胡萝卜素、L-抗坏血酸、山梨糖醇、赤藓糖醇、微晶纤维素、甲基纤维素、维生素 A（醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯中的一种）、叶酸（蝶酰谷氨酸）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸（尼克酸）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 D（麦角钙化醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、碳酸钙、焦磷酸铁、乳酸锌中的一种或多种，经混合、干燥、压块或不压块、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食谷物制品。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》的规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用，食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州健倍士医药科技有限公司

H N

Q B