



410084S-2022



温县五行食品有限公司企业标准

Q/WWS 0003S-2022

---

# 怀山药复合粉

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

---

温县五行食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录A、附录B、附录C、附录D为规范性附录。

本标准由温县五行食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张含义。

本标准自实施之日起代替Q/WWS0003S-2020（备案号416040S-2020）。

H N

Q B

# 怀山药复合粉

## 1 范围

本标准规定了怀山药复合粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜怀山药为主要原料,经清洗、去皮(或不去皮)、切片、干燥,经干燥(烘烤)、炒制、粉碎,添加或不添加白砂糖、魔芋粉、山药肽、人参肽、大豆肽粉、鱼胶原蛋白肽、菊粉里的一种或几种,经混合、包装加工而成可即食的怀山药复合粉。

根据添加原料不同可分为:原味铁棍山药粉、甜味铁棍山药粉、铁棍山药肽粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.5 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.6 山药肽应符合 Q/WTTH 0078S(附录 A)的规定
- 2.1.7 人参肽应符合 Q/WTTH 0077S(附录 B)的规定。
- 2.1.8 鱼胶原蛋白肽应符合 Q/WTTH 0006S(附录 C)的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合 Q/P&H 0001S(附录 D)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	
色 泽	浅黄色至棕黄色	
气、滋味	具有山药熟化的香气,味清香,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取样品 50g,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,样品经冲调后,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	≤ 10.0	GB 5009.3
肽含量 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 1.0	GB/T 22492 附录 B
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于添加山药肽、人参肽、大豆肽粉、鱼胶原蛋白肽的产品检验。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

注: 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



## 山药肽

### 1 范围

本标准规定了山药肽的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以山药粉为原料,经高温变性、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的山药肽。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 191-2008	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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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75号(2005)  
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令第123号(2009)

### 3 技术要求

### 3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

### 3.2 原辅料要求

- 3.2.1 山药粉：应符合附录 D 的规定。
- 3.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.2.3 生产过程中用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

感官要求

项目	要求
色泽	白色或浅灰色
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀，无结块、无吸潮，无正常视力可见外来异物

### 3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g) ≤	7.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计 ≥	45.0
肽含量 (g/100g) 以干基计 ≥	40.0
相对分子质量分布在 2000Da 以下的比例, % ≥	80.0
总糖 (g/100g)	10~30
灰分 (g/100g) ≤	7.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.4
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2

### 3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 以 25g 表示)			
	n	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	$3 \times 10^4$	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 / (CFU/g)	5	1	10	10 <sup>5</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

**3.6 净含量及允许短缺量**

按国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

**3.7 生产过程中的卫生要求**

应符合 GB14881 的规定。

**4 试验方法****4.1 感官检验**

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

**4.2 理化指标**

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按附录 B 规定检验。

4.2.4 肽相对分子质量分布:按附录 A 规定检验。

4.2.5 总糖:按附录 C 规定方法检验。

4.2.6 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.7 总砷:按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.8 铅:按 GB 5009.12 规定检验。

**4.3 微生物检验**

4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 第二法规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

**4.4 净含量**

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

**5 检验规则****5.1 原辅料检验**

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

**5.2 出厂检验**

5.2.1 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验,检验合格后并附合格证方可出厂。

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

**5.3 型式检验**

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 停产3个月以上恢复生产时;
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验包括技术要求中的全部项目。

**5.4 组批**

同一批原料、同一配料、同一班次、同一条生产线生产的产品为一批。

### 5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 产品包装规格：50g/袋、100g/袋、0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋，允许发展其他包装规格。

### 6.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；在运输过程中应轻拿轻放，防潮、防暴晒、雨淋，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房内，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混存。

### 6.5 保质期

产品在符合上述条件下，自生产之日起未启封，保质期为 24 个月。

备案号:420304S-2019

**Q/WTTH**

**武汉天天好生物制品有限公司企业标准**

Q/WTTH 0077S-2019

**人参肽**

2019-01-15 发布

2019-02-15 实施

**武汉天天好生物制品有限公司 发布**



## 人参肽

### 1 范围

本标准规定了人参肽的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以人参（人工种植）为原料，经清洗；粉碎、干燥制得干粉，经高温变性、蛋白酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的人参肽。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 191-2008	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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《保健食品检验与评价技术规范》2003年版	
《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75号（2005）	
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）	
中华人民共和国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）	

### 3 技术要求

#### 3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

#### 3.2 原辅料要求

- 3.2.1 人参（人工种植）：应符合卫生部 2012 年第 17 号公告要求。
- 3.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.2.3 生产过程中用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	黄色或黄棕色
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀、无结块、无吸潮，无正常视力可见外来异物

#### 3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g) ≤	7.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计 ≥	40.0
肽含量 (g/100g) 以干基计 ≥	30.0
总皂苷 (以人参皂苷 Re 计) / (g/100g) ≥	2.0
总糖 (g/100g) ≥	20.0
灰分 (g/100g) ≤	8.0
总砷 (以 As 计) / (ng/kg) ≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (ng/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	采样方案及限量 (若非指定, 以/25g 表示)			
	n	c	u	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$
大肠菌群 / (CFU/g)	5	1	10	$10^2$
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

### 3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 3.7 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

取2g试样置于洁净的烧杯中,用200ml温开水配制成1%溶液,在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分:按GB 5009.3规定检验。

4.2.2 蛋白质:按GB 5009.5规定检验。

4.2.3 肽含量:按附录B规定检验。

4.2.4 总皂苷:按保健食品检验与评价技术规范2003版中规定检验。

4.2.5 总糖:按附录A规定方法检验。

4.2.6 灰分:按GB 5009.4规定检验。

4.2.7 总砷:按GB 5009.11规定检验。

4.2.8 铅:按GB 5009.12规定检验。

### 4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按GB 4789.2规定检验。

4.3.2 大肠菌群:按GB 4789.3第二法规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定检验。

### 4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检验。

## 5 检验规则

### 5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验,检验合格后并附合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括:感官、标签、净含量、水分、蛋白质、总皂苷、菌落总数、大肠菌群。

### 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 停产3个月以上恢复生产时;
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验包括技术要求中的全部项目。

### 5.4 组批

同一批原料,同一配料、同一班次、同一条生产线生产的产品为一批。

Q/WTH 0077S-2019

### 5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格，若出现不超过二项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童，最大食用量不超过折算后新资源公告中人参（人工种植）的日最大食用量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 产品包装规格：50g/袋、100g/袋、0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋，允许发展其他包装规格。

### 6.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；在运输过程中应轻拿轻放，防潮、防暴晒、雨淋，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房内，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混存。

### 6.5 保质期

产品在符合上述条件下，自生产之日起产品未启封起，保质期为 24 个月。



附录 C

备案号:420083S-2019

**Q/WTTH**

**武汉天天好生物制品有限公司企业标准**

Q/WTTH 0006S-2018

代替Q/WTTH 0006S-2016

**鱼胶原蛋白肽**

**(CTP 胶原肽粉)**

2018-11-21 发布

2018-12-30 实施

**武汉天天好生物制品有限公司 发布**

# 鱼胶原蛋白肽

## (CTP 胶原肽粉)

### 1 范围

本标准规定了鱼胶原蛋白肽(CTP 胶原肽粉)产品的分类技术要求、试验方法、检验规则标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于富含胶原蛋白的鱼皮、鱼鳞、鱼明胶为原料,经清洗,加水浸泡,蛋白酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺得到的可食用的鱼胶原蛋白肽(CTP 胶原肽粉)。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T191-2008	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	鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 大肠菌群测定
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 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 食品中铅的测定方法
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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 9695.23-2008	肉与肉制品羟脯氨酸含量测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌的限量

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽  
 QB 2732-2005 水解胶原蛋白  
 JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规范  
 《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 75 号 (2005)  
 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令第 123 号 (2009)  
 农业部 2002 年 235 号公告

### 3 产品分类

产品按不同级别分为 0<sup>°</sup>、1<sup>°</sup>、2<sup>°</sup>。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

- 4.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 4.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 4.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合农业部 2002 年 235 号公告要求。
- 4.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

#### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 鱼皮、鱼鳞、鱼明胶：应符合 GB 2733 的规定要求。
- 4.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.2.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定要求。

#### 4.3 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	白色或淡黄色
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀、无结块、无吸潮，无正常视力可见外来异物

#### 4.4 理化指标要求

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	0 <sup>°</sup>	1 <sup>°</sup>	2 <sup>°</sup>
≥85%肽段的相对分子质量	≤ 1000	3000	5000
相对分子质量 200-500Da1 的肽段所占比例%	≥ 50.0	—	—
灰分 (g/100g) 以干基计	≤ 2.0	4.0	5.0
透射比/%	450nm ≥	—	70
	620nm ≥	—	85
总氮 (g/100g) 以干基计	≥	15.0	—
羟脯氨酸 (g/100g) 以干基计	≥	6.0	—
肽含量 (g/100g) 以干基计	≥	87.0	—

水分 (g/100g)	≤	7.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.5
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.1
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤	0.1
铬 (Cr) // (mg/kg)	≤	1.5

#### 4.5 微生物指标要求

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 以725g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>5</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

#### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 4.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

取 2g 试样置于洁净的烧杯中, 用 200ml 温开水配制成 1% 溶液, 在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

#### 5.2 理化指标

- 5.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定检验。
- 5.2.2 总氮: 按 GB 5009.5 规定检验。
- 5.2.3 蛋白质含量: 按 GB/T22729 中 6.3 规定检验。
- 5.2.4 灰分: 按 GB 5009.4 规定检验。
- 5.2.5 总砷: 按 GB 5009.11 规定检验。
- 5.2.6 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。
- 5.2.7 总汞: 按 GB 5009.17 规定检验。
- 5.2.8 镉: 按 GB 5009.15 规定检验。
- 5.2.9 铬: 按 GB 5009.123 规定检验。
- 5.2.10 蛋白质相对分子质量: 按 GB/T22729 附录 A 规定检验。
- 5.2.11 肽链氨基酸: 按 GB/T 9695.23 规定检验。
- 5.2.12 透射比: 按 GB 2732 中 5.4 规定检验。

#### 5.3 微生物检验

- 5.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定检验。
- 5.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定检验。
- 5.3.3 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌): 分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

#### 5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官、水分、总氮、肽含量、菌落总数、大肠菌群、标签。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源、设备有改变时；
- b) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

### 6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志、标签

7.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址及符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合GB 4806.7的规定。

7.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋；根据市场需求可增加其它规格。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



附录 D

16.07

**Q/P&H**

**丰宁平安高科实业有限公司企业标准**

**Q/P&H 0001S-2018**

代替Q/P&H 0001S-2015

**菊粉、多聚果糖**

备案号: 130890S-2018

备案日期: 2018年06月29日

有效日期: 2023年06月28日

2018-05-01 发布

2018-06-30 实施

丰宁平安高科实业有限公司 发布



## 菊粉、多聚果糖

### 1 范围

本标准规定了菊粉、多聚果糖的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以菊苣根为原料，经除杂、清洗、切丝、热水浸提（40℃~90℃）、板框过滤，氢氧化钙去除蛋白质、二氧化碳除钙，活性炭脱色，离子柱除矿物盐，膜纯化分级，浓缩、喷雾干燥，包装工艺制成的粉状产品。按聚果糖聚合度不同，产品可分为菊粉（聚合度范围DP2~60）、多聚果糖（平均聚合度DP≥23）。

### 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 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 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 20885 葡萄糖浆
- GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）  
 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 《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 原料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.2 菊苣根应完整，不含有夹杂物，水分充足无萎蔫干枯、无霉变腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 3.2 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	白色		
组织状态	均匀松散的粉末，无结块。冲调后呈均匀悬浊液		
气味、滋味	具有本品特有的香味，无异味，微甜		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		取5g被测样品于白色瓷盘中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织状态及杂质。在室温下，取一定量的被测样品，嗅其气味，品尝其滋味。使用适量的温水冲泡后，观察其溶解状态。

#### 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
	菊粉	多聚果糖	
水分/（%）	≤4.5		GB 5009.3
灰分/（%）	≤0.2		GB 5009.4
菊粉（以干基计，聚合度范围DP2~60）/（%）	≥90.0	>86.0	—
多聚果糖（以干基计，平均聚合度DP≥23）/（%）	—		≥94.5
其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖）（以干基计）/（%）	≤10.0	<14.0	≤5.5
pH值（10%水溶液）	5.0—7.0		GB/T 20885
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.1		GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.3		GB 5009.12



### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	<10	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	≤20	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	≤20	GB 4789.15
大肠埃希氏菌/ (CFU/g)	<10	GB 4789.38
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

### 3.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 4 食品添加剂

### 4.1 食品加工助剂质量

氢氧化钙应符合GB 25572的规定，二氧化碳应符合GB 1886.228的规定，活性炭应符合GB 29215的规定。

### 4.2 食品加工助剂使用量

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的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一组批。

### 6.2 出厂检验

#### 6.2.1 抽样方法和数量

##### 6.2.1.1 抽样方法

在成品库采取随机抽样的方法，抽取的样品混匀，分装于两个洁净、干燥的包装袋中，签封，粘贴标签，在标签上注明产品名称、生产商名称及地址、产品批号、取样日期及地点、取样人姓名。一袋送



化验室进行检验，另一袋封存留样备查，保留至保质期满。需要做微生物检验时，取样用具应事先做好灭菌处理。

#### 6.2.1.2 抽样数量

应符合表4的规定。

表4 抽样数量

批量范围 (最小外包装单位)	抽取样本数 (最小外包装单位)	每个样本抽取单位包装数量 (400g/份)
100 以下	2	1
300	4	1
500 以上	6	1

#### 6.2.2 出厂检验项目

##### 6.2.2.1 菊粉

感官要求，菊粉含量，水分，灰分，pH值，其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖），菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母，净含量及产品标签。

##### 6.2.2.2 多聚果糖

感官要求，多聚果糖含量，水分，灰分，pH值，其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖），菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母，净含量及产品标签。

6.2.3 产品出厂前必须经过公司质量检验部门按照本标准逐批检验，检验合格，出具合格证明后，方可出厂。

#### 6.3 型式检验

##### 6.3.1 抽样方法和数量

在成品库采取随机抽样的方法，抽样单位以袋计，抽样数量和样品处理见6.2.1，总量不少于2kg，平均分成两份，一份用于检验，一份作为留样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全部指标要求进行检验。正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

Q/P&amp;H 0001S-2018

6.4.2 出厂检验项目如有一项不符合标准，应在原批次产品中加倍取样或对留样复检不合格项，复检后仍不符合标准，则判定该批产品不合格。微生物指标任意一项不合格，则判定该批产品不合格。

## 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 7.1 标识

#### 7.1.1 菊粉

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定。应标明食用量≤15克/天，使用范围：各类食品，但不包括婴幼儿食品。不得宣称对疾病有预防治疗作用。

#### 7.1.2 多聚果糖

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定。应标明食用量≤8.4克/天，使用范围：儿童奶粉、孕产妇奶粉。

#### 7.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装容器应专用、清洁、干燥和密封，并符合国家相关规定。其他包装和容器应符合相关标准和相关规定的要求。

7.2.2 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

### 7.3 贮存

7.3.1 贮存仓库应保持干燥、清洁、阴凉，保持通风良好，相对湿度不超过 60%，远离火源。

7.3.2 成品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触。仓库内堆放成品时应使用垫板垫起，垫板与地面间距 15 cm 以上，箱与墙壁之间距离 50 cm 以上。

7.3.3 成品在贮存过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质放在一起。

### 7.4 运输

7.4.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒物品混装、混运。

7.4.2 运输产品时不得日晒、雨淋。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期48个月。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜怀山药为主要原料,经清洗、去皮(或不去皮)、切片、干燥,经干燥(烘烤)、炒制、粉碎,添加或不添加白砂糖、魔芋粉、山药肽、人参肽、大豆肽粉、鱼胶原蛋白肽、菊粉里的一种或几种,经混合、包装加工而成可即食的怀山药复合粉。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

温县五行食品有限公司

Q B