



413424S-2022



焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0067S-2022

益生菌压片糖果

2022-12-27 发布

2022-12-27 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G 为规范性内容。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军、李胜广。

HN

QB

益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了益生菌压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、D-甘露糖醇、乳糖中一种或多种为主要原料，添加益生菌菌粉、冻干型乳酸菌粉、食品加工用益生菌粉中一种或多种，添加水苏糖、低聚半乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、山药肽、乳清肽粉、海洋鱼胶原低聚肽粉、鸡内金肽粉、甜橙果粉、草莓果粉、柠檬果粉、蓝莓果粉、水蜜桃果粉、苹果果粉、聚葡萄糖、抗性糊精、乳粉、食用玉米淀粉、鸡内金、山楂、怀山药、麦芽、莱菔子、茯苓、橘皮、肉豆蔻、乌梅、干姜、怀菊花、薄荷、枸杞子、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、杏仁、沙棘、赤小豆、大枣、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、菊花（杭菊、怀菊中一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、藿香、微晶纤维素、碳酸氢钠、二氧化硅（加工助剂）、硬脂酸镁、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天然薄荷脑、山楂香精、乌梅香精、天然薄荷微胶囊香精、清凉醇香精、牛奶粉末香精中的一种或多种，经预处理、配料、造粒或不造粒、干燥或不干燥、混合、压片成型、包装等生产加工工艺制成的益生菌压片糖果。

根据添加原料不同可分为：益生菌压片糖果A、益生菌压片糖果B、益生菌压片糖果C、益生菌压片糖果D、益生菌山楂鸡内金压片糖果、益生菌乌梅肉豆蔻压片糖果、复合益生菌肽压片糖果（薄荷味）、复合益生菌肽压片糖果（牛奶味）。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.8 低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）的规定。

2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.11 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.12 甜橙果粉、草莓果粉、柠檬果粉、蓝莓果粉、水蜜桃果粉、苹果果粉应符合NY/T 1884或GB/T 29602的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.14 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.17 鸡内金、山楂、麦芽、莱菔子、茯苓、肉豆蔻、乌梅、干姜、薄荷、枸杞子、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、杏仁、沙棘、赤小豆、大枣、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、菊花、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.18 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.19 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.20 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.21 微晶纤维素符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.23 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.28 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.29 山楂香精、乌梅香精、天然薄荷微胶囊香精、清凉醇香精、牛奶粉末香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.30 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.32 益生菌菌粉应符合附录A的规定。
- 2.1.33 山药肽应符合附录B的规定。
- 2.1.34 乳清肽粉、鸡内金肽粉应符合附录C的规定。
- 2.1.35 冻干型乳酸菌粉应符合附录D或附录F的规定。
- 2.1.36 食品加工用益生菌粉应符合附录E的规定。
- 2.1.37 海洋鱼胶原低聚肽粉应符合附录G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	片状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、滋味	味甜，具有本品应有的气味和滋味，无异嗅无异味	
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
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a /(g/kg)	≤ 1.5	GB 22255
展青霉素 ^b /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^c /(g/kg)	≤ 2.0	GB/T 5009.140
肽含量（以干基计） ^d /(%)	≥ 0.5	GB/T 22492
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定： a 仅适用于添加三氯蔗糖的产品； b 仅适用于使用苹果果粉、山楂的产品； c 仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品； d 仅适用于复合益生菌肽压片糖果（薄荷味）、复合益生菌肽压片糖果（牛奶味）。		

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
乳酸菌/(CFU/g)（出厂时） ≥	10 ³				GB 4789. 35
沙门氏菌/(/25g)	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(/25g)	不得检出				GB 4789. 10
注 1：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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 2761、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

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

备案编号: 321678S-2021

备案日期: 2021-07-12



Q/WKSW

微康益生菌（苏州）股份有限公司企业标准

Q/WKSW 0002S-2021

代替 Q/WKSW 0002S-2020

益生菌菌粉系列

2021-06-17 发布

2021-07-13 实施

微康益生菌（苏州）股份有限公司发布

Q/WKSW 0002S-2021

前 言

本标准代替 Q/WKSW 0002S-2020（备案编号：323553S-2020），与 Q/WKSW 0002S-2020（备案编号：323553S-2020）相比，主要变化如下：

- 修改了附录H中H.1部分的描述，“凝结芽孢杆菌粉”变更为“含凝结芽孢杆菌样品”。
- 删除了保质期。

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本标准贯彻执行 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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 食品中致病微生物限量》。

本标准中非即食型益生菌菌粉系列的铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，严于 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用酵母》中铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的限量要求，即食型益生菌菌粉系列的铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“固体饮料”铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的限量要求。

本标准由微康益生菌（苏州）股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪、夏九学、徐建忠、杨景艳、方曙光

本标准于 2015 年 12 月首次发布，于 2017 年 1 月第一次修订，2018 年 9 月第二次修订，2019 年 8 月第三次修订，2020 年 4 月第四次修订，2020 年 5 月第五次修订，2020 年 6 月第六次修订，2021 年 6 月第七次修订。

本标准同时适用于漯河微康生物科技有限公司（地址：漯河市郾城区淞江路西段方汇花园北邻）。

益生菌菌粉系列

1 范围

本标准规定了益生菌菌粉系列的分类、要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以青春双歧杆菌、乳双歧杆菌（动物双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳酸亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、凝结芽孢杆菌、食品加工用酵母、清酒乳杆菌、弯曲乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种为菌种，以葡萄糖、乳糖、白砂糖、蛋白胨、酵母浸膏、牛肉浸粉、酵母浸粉、胡萝卜粉、大米蛋白粉、低聚果糖、菊粉、聚葡萄糖、抗性糊精、低聚木糖、鱼油及提取物、鱼胶原蛋白、可可粉、咖啡粉、棉籽低聚糖、塔格糖、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、水解胶原蛋白、固体饮料、亮氨酸、食品加工用乳酸菌、麦芽糖、麦芽糊精、罗汉果粉、马铃薯淀粉、果疏粉、富硒麦芽粉、酵母抽提物、海藻糖、乳粉、水苏糖、低聚异麦芽糖、食用盐（氯化钠）、异麦芽酮糖醇、玉米淀粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆低聚糖、大豆蛋白粉、低聚半乳糖、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、圆苞车前子壳、L-阿拉伯糖、梨果仙人掌、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、酵母提取物、植物提取物、食品添加剂[黄原胶、柠檬酸钠、柠檬酸钾、木糖醇、柠檬酸、食品用香精、微晶纤维素、乳糖醇、赤藓糖醇、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、海藻酸钾（褐藻酸钾）、谷氨酸钠、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、乳酸钠、甲基纤维素、碳酸钠、甘氨酸（氨基乙酸）、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸、甘油、D-异抗坏血酸钠、山梨糖醇、甜菊糖苷、碳酸钙、天然薄荷脑]、食品加工助剂[氨水、吐温80、氯化铵、二氧化硅、乙酸钠、氢氧化钠、氯化钾、氯化镁、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、碳酸镁、碳酸钾、硫酸铵、硫酸锌、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素B族（B₁、B₂、B₆）]中的一种或多种为原料，经过接种、发酵、离心、乳化、杀菌（或不杀菌）、冻干、粉碎、标准化、包装制成的益生菌菌粉系列（以下简称“产品”）

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸

GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.75 食品安全国家标准 食品添加剂 L-半胱氨酸盐酸盐

Q/WKSW 0002S-2021

GB 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
 GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
 GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
 GB 1886.199 食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑
 GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
 GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
 GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
 GB 1886.256 食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 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 霉菌和酵母检验
 GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB 11674 乳清粉、乳清蛋白粉GB
 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₁（盐酸硫铵）
 GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂（核黄素）
 GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 22491 大豆低聚糖
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
 GB/T 23528 低聚果糖
 GB/T 23529 海藻糖
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）

Q/WKSW 0002S-2021

GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)

GB 25554 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)

GB 25560 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾

GB 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠

GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 25579 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌

GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

GB 25587 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁

GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇

GB 29201 食品安全国家标准 食品添加剂 氨水

GB 29206 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铵

GB 29207 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁

GB 29209 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钠

GB/T 29602 固体饮料

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油

GB 29988 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钾(褐藻酸钾)

GB 30603 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸钠

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 30893 雨生红球藻粉

GB 31631 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化铵

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

GB/T 35545 低聚木糖

SB/T 10634 淡水鱼胶原蛋白肽粉

QB 2732 水解胶原蛋白

QB/T 4260 水苏糖

QB/T 4486 异麦芽酮糖醇

QB/T 4572 酵母β-葡聚糖

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号定量包装商品计量监督管理办法

卫生部 2008 年第 12 号关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告

卫生部 2008 年第 20 号关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告

卫生部 2009 年第 5 号关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告

中华人民共和国卫生部 2009 年第 18 号(鱼油及提取物)

卫生部 2010 年第 3 号关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告

卫生部 2010 年第 15 号关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告

告

卫生部 2010 年第 17 号关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告

Q/WKSW 0002S-2021

卫生部 2012 年第 16 号关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告

卫生部 2012 年第 19 号关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告

国家卫生计生委 2014 年第 6 号关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告

国家卫生计生委 2014 年第 10 号关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告

3 分类

- 3.1 根据工艺是否进行杀菌处理,则分为“活菌型和杀菌型(或灭活型)”;
- 3.2 根据使用菌种数量分为,只添加一种菌株的为单菌型,添加两种及以上混合的菌粉为复合型;
- 3.3 根据使用原料的性质不同分为以下几种类型:使用满足有机标准要求的原料所生产出来的菌粉,则称为“有机型”;使用均满足无过敏原要求的原料所生产出来的菌粉,则称为“无过敏原型”;使用均满足无动物源要求的原料所生产出来的菌粉,则称为“无动物源型”;使用含有油溶性原料所生产出来的菌粉,则称为“油溶型”;使用均满足非转基因要求的原料所生产出来的菌粉,则称为“非转基因型”;使用含有富硒原料所生产出来的菌粉,则称为“富硒型”
- 3.4 根据产品用途,提供给生产加工用的为加工用益生菌,提供给消费者直接食用的为即食型益生菌。
- 3.5 根据形态不同分为颗粒型、粉末型。
- 3.6 根据食用方法不同分为即食型益生菌菌粉系列和非即食型益生菌菌粉系列。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 青春双歧杆菌、乳双歧杆菌(动物双歧杆菌)、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、丁酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌 谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、凝结芽孢杆菌、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、弯曲乳杆菌、食品加工用乳酸菌应符合 GB/T 4575 的要求。
- 4.1.2 马克斯克鲁维酵母应符合食品加工用酵母 GB 31639 的要求。
- 4.1.3 食用盐(氯化钠)应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.4 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的要求。
- 4.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。
- 4.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的要求。
- 4.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.10 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的要求。
- 4.1.11 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的要求。
- 4.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的要求。
- 4.1.13 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的要求。
- 4.1.14 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的要求。
- 4.1.15 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的要求。
- 4.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的要求。
- 4.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。

Q/WKSW 0002S-2021

- 4.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.20 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的要求。
- 4.1.21 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的要求。
- 4.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.23 谷氨酸钠符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.24 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的要求。
- 4.1.25 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的要求。
- 4.1.26 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的要求。
- 4.1.27 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的要求。
- 4.1.28 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的要求。
- 4.1.34 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的要求。
- 4.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的要求。
- 4.1.36 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的要求。
- 4.1.37 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求。
- 4.1.38 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的要求。
- 4.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的要求。
- 4.1.41 乳酸钠应符合 GB 25537 的要求。
- 4.1.42 甘氨酸应符合 GB 25542 的要求。
- 4.1.43 吐温 80 应符合 GB 25551 的要求。
- 4.1.44 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的要求。
- 4.1.45 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的要求。
- 4.1.46 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的要求。
- 4.1.47 硫酸锌应符合 GB 25579 的要求。
- 4.1.48 氯化镁应符合 GB 25584 的要求。
- 4.1.49 氯化钾应符合 GB 25585 的要求。
- 4.1.50 碳酸镁应符合 GB 25587 的要求。
- 4.1.51 碳酸钾应符合 GB 25588 的要求。
- 4.1.52 乳糖应符合 GB 25595 的要求。
- 4.1.53 氨水应符合 GB 29201 的要求。
- 4.1.54 硫酸铵应符合 GB 29206 的要求。
- 4.1.55 硫酸镁应符合 GB 29207 的要求。
- 4.1.56 硫酸钠应符合 GB 29209 的要求。
- 4.1.57 果蔬粉、植物提取物、罗汉果粉、咖啡粉、固体饮料应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.58 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 4.1.59 海藻酸钾应符合 GB 29988 的要求。

Q/WKSW 0002S-2021

- 4.1.60 乙酸钠应符合 GB 30603 的要求。
- 4.1.61 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的要求及卫生部 2010 年第 17 号公告的要求。
- 4.1.62 二氧化硅应符合 GB 25576 的要求。
- 4.1.63 氯化铵应符合 GB 31631 的要求。
- 4.1.64 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.65 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的要求。
- 4.1.66 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
- 4.1.67 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.68 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的要求。
- 4.1.69 水苏糖应符合 QB/T 4260 的要求。
- 4.1.70 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的要求。
- 4.1.71 低聚半乳糖应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的要求。
- 4.1.72 酵母β-葡聚糖应符合 QB/T 4572 的要求。
- 4.1.73 鱼胶原蛋白应符合 SB/T 10634 的要求。
- 4.1.74 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的要求。
- 4.1.75 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.76 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.77 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的要求。
- 4.1.78 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的要求。
- 4.1.79 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的要求。
- 4.1.80 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的要求。
- 4.1.81 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的要求。
- 4.1.82 鱼油及提取物应符合中华人民共和国卫生部 2009 年第 18 号公告的要求。
- 4.1.83 DHA 藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的要求。
- 4.1.84 玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合卫生部 2010 年第 15 号公告的要求。
- 4.1.85 梨果仙人掌应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的要求。
- 4.1.86 壳寡糖应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的要求。
- 4.1.87 圆苞车前子壳、塔格糖应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的要求。
- 4.1.88 蛋白脲应符合附录A 的要求。
- 4.1.89 酵母浸粉应符合附录B 的要求。
- 4.1.90 酵母浸膏应符合附录C 的要求。
- 4.1.91 牛肉浸粉应符合附录D 的要求。
- 4.1.92 富硒麦芽粉应符合附录E 的要求。
- 4.1.93 大米蛋白粉应符合附录F 的要求。
- 4.1.94 聚葡萄糖应符合附录G 的要求。
- 4.1.95 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 4.1.96 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.97 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

Q/WKSW 0002S-2021

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，并嗅（品）其味
滋味、气味	产品固有的发酵气味，无异味，无不良气味，无异味	
组织状态	粉末状至颗粒状，无结块	
杂质	无正常视力可见异物	

4.3 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		检测方法
	非即食型	即食型	
水分, %	≤ 8.0	7.0	GB 5009.3 第一法
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	0.5	GB 5009.11 第一篇 第一法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.5	0.5	GB 5009.12 第一法

4.4 微生物指标

非即食型微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
乳酸菌总数 ^a , CFU/g	≥ 1×10^8	GB 4789.35
凝结芽孢杆菌数 ^b , CFU/g	≥ 1×10^6	附录II
菌落总数 ^c , CFU/g	$n=5, c=2, m=1000, M=50000$	GB 4789.2
菌体数 ^d , 个	≥ 1×10^8	附录I
大肠菌群, CFU/g	$n=5, c=2, m=10, M=100$	GB 4789.3 第二法
霉菌, CFU/g	50	GB 4789.15 第一法
致病 菌	沙门氏菌	不得检出
	金黄色葡萄球菌	不得检出
		GB 4789.10 第一法

注：a. 适用于活菌型产品出厂时，仅含凝结芽孢杆菌的产品除外；b. 适用于含凝结芽孢杆菌活菌型产品出厂时；c、d 适用于杀菌型（灭活型）产品出厂时。

Q/WKSW 0002S-2021

果为准。若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。如添加有限量要求的原料，应按限量标准要求进行使用和标识；如添加其它辅料（如低聚木糖、菊粉、异麦芽酮糖醇、低聚半乳糖），应标注产品不适用人群及食用量。

6.1.2 运输包装的储运图示标志应标明：产品名称、生产公司名称及地址、净含量/规格、生产日期、保质期及符合GB/T 191 的包装储运图示标志的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品包装材料卫生标准及国家有关规定。

6.2.2 包装应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒。

6.3.2 不得与有毒、有污染、有异味的物品混装、混运。装卸时应轻搬轻放，不得重压。

6.3.3 在常温或冷链下进行运输。

6.4 贮存

加工用活菌型产品应密封存放于清洁、干燥、无异味的低温库中，即食活菌型产品应密封存放于清洁、干燥、无异味的常温库中，杀菌型（灭活型）产品应密封存放于清洁、干燥、无异味的常温库中。贮存时应保持干燥、防污染、防摔、防重压。

附件 B:

备案号:420557S-2019

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0078S-2019

山药肽

2019-03-15 发布

2019-04-15 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0078S-2019

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 食品中致病微生物限量
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

Q/WTTH 0078S-2019

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、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 2000Da1 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, 均以 25g 表示)			
	n	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	3×10^4	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

Q/WTTH 0078S-2019

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。

Q/WTTH 0078S-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。

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,隔墙高地,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,保质期为24个月。



附录 C:

辽宁省大连市食品安全企业标准备案
2102 0065 5- 2021 号

Q/TAT

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司企业标准

Q/TAT 0050S—2021
代替 Q/TAT 0050S-2020

肽粉系列产品

2021-01-23 发布

2021-03-15 实施

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司 发布



扫描全能王 创建

Q/TAT 0050S—2021

前言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/TAT 0050S-2020《肽粉系列产品》。

本标准与Q/TAT 0050S-2020《肽粉系列产品》的主要差异：

- 修改了前言；
- 增加了原料；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 增加了理化指标“人参总皂苷”；
- 增加了分类品种。

本标准由辽宁太爱肽生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴霞、李洪军、黄来运。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TAT 0050S-2020。

Q/JMY 0067S-2022

Q/JMY 0067S-2022

Q/JMY 0067S-2022



Q/TAT 0050S-2021

肽粉系列产品

1 范围

本标准规定了肽粉系列产品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆、绿豆、小米、莲子、亚麻籽或亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨（鸡、鸭、牛、羊）、鲟鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶水解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的肽粉系列固体饮料。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB/T 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.1 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/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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定



扫描全能王 创建

Q/TAT 0050S—2021

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 10460 豌豆

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用拍类

GB/T 15681 亚麻籽

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 21924 谷朊粉

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 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31636 食品安全国家标准 花粉

GB/T 30637 食用葛根粉

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GH/T 1030 松花粉

GH/T 1092 燕窝质量等级

NY 318 人参制品

NY/T 963 苦瓜

NY/T 1504 莲子

DBS65/ 015 食品安全地方标准 生马乳

DBS65/ 016 食品安全地方标准 马乳粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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)

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

《中华人民共和国药典》(2020年版)

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复(卫监督函(2012)8号)

卫法监发(2002)51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

3 产品分类

产品按原料不同分为:三文鱼胶原蛋白肽粉、鲑鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、骨髓肽粉、胰腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、慈苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、火麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、黄精肽粉、人参肽粉、桑叶肽粉、燕窝肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、混合肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、弹性蛋白肽



Q/TAT 0050S-2021

粉、蛋壳膜肽粉。

- 3.1 三文鱼胶原蛋白肽粉：以三文鱼皮或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的三文鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.2 鲟鱼胶原蛋白肽粉：以鲟鱼皮或骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鲟鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.3 牦牛骨髓肽粉：以牦牛棒骨或骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牦牛骨髓肽粉固体饮料。
- 3.4 骨髓肽粉：以鲜（冻）畜禽骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨髓肽粉固体饮料。
- 3.5 胰腺肽粉：以猪胰腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）包装等工艺加工制成的胰腺肽粉固体饮料。
- 3.6 驴骨肽粉：以驴骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的驴骨肽粉固体饮料。
- 3.7 软骨肽粉：以鸡鸭牛羊的软骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的软骨肽粉固体饮料。
- 3.8 鳕鱼胶原蛋白肽粉：以鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳕鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.9 乳清肽粉：以乳清蛋白粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的乳清肽粉固体饮料。
- 3.10 阿胶肽粉：以阿胶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的阿胶肽粉固体饮料。
- 3.11 鳄鱼肽粉：以鳄鱼（人工养殖）肉或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳄鱼肽粉固体饮料。
- 3.12 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼皮骨肉鳞为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.13 骨胶原蛋白肽粉：以牛皮、牛骨、鲜（冻）畜禽骨髓、驴骨、鸡骨、鸭骨、羊骨、骆驼骨等为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、



Q/TAT 0050S-2021

混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

3.14 鸡内金肽粉：以鸡内金为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鸡内金肽粉固体饮料。

3.15 山药肽粉：以山药为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的山药肽粉固体饮料。

3.16 燕麦蛋白肽粉：以燕麦或燕麦粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕麦蛋白肽粉固体饮料。

3.17 薏苡仁蛋白肽粉：以薏苡仁或薏苡仁粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的薏苡仁蛋白肽粉固体饮料。

3.18 蒲公英蛋白肽粉：以蒲公英为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蒲公英蛋白肽粉固体饮料。

3.19 马齿苋蛋白肽粉：以马齿苋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马齿苋蛋白肽粉固体饮料。

3.20 火麻仁肽粉：以火麻仁为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的火麻仁肽粉固体饮料。

3.21 决明子肽粉：以决明子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的决明子肽粉固体饮料。

3.22 昆布肽粉：以昆布、海带为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的昆布肽粉固体饮料。

3.23 紫苏籽肽粉：以紫苏籽或紫苏籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的紫苏籽肽粉固体饮料。

3.24 松花粉肽粉：以松花粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的松花粉肽粉固体饮料。

3.25 葛根肽粉：以葛根粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的葛根肽粉固体饮料。

3.26 大米肽粉：以大米或大米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的大米肽粉固体饮料。

3.27 花生肽粉：以花生或花生粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的花生肽粉固体饮料。



Q/TAT 0050S—2021

- 3.28 豌豆肽粉：以豌豆或豌豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的豌豆肽粉固体饮料。
- 3.29 莲子肽粉：以莲子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的莲子肽粉固体饮料。
- 3.30 甲鱼肽粉：以甲鱼（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的甲鱼肽粉固体饮料。
- 3.31 小牛胸腺肽粉：以小牛胸腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小牛胸腺肽粉固体饮料。
- 3.32 鹿肉肽粉：以养殖梅花鹿鹿肉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿肉肽粉固体饮料。
- 3.33 鹿血肽粉：以养殖梅花鹿鹿血为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿血肽粉固体饮料。
- 3.34 鹿筋肽粉：以养殖梅花鹿鹿筋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿筋肽粉固体饮料。
- 3.35 鹿鞭肽粉：以养殖梅花鹿鹿鞭为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿鞭肽粉固体饮料。
- 3.36 燕窝肽粉：以燕窝为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕窝肽粉固体饮料。
- 3.37 黄精肽粉：以黄精为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的黄精肽粉固体饮料。
- 3.38 桑叶肽粉：以桑叶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的桑叶肽粉固体饮料。
- 3.39 茯苓肽粉：以茯苓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的茯苓肽粉固体饮料。
- 3.40 苦瓜肽粉：以苦瓜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的苦瓜肽粉固体饮料。
- 3.41 小麦肽粉：以小麦或谷朊粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小麦肽粉固体饮料。
- 3.42 红豆肽粉：以红豆或红豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料



Q/TAT 0050S-2021

处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的红豆肽粉固体饮料。

3.43 绿豆肽粉：以绿豆或绿豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的绿豆肽粉固体饮料。

3.44 小米肽粉：以小米或小米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小米肽粉固体饮料。

3.45 混合肽粉：以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、莲子、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆或红豆粕、绿豆或绿豆粕、小米或小米粕、亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰脏、驴骨、软骨、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、鸡、鸭、牛、羊、鳄鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）禽类骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的混合肽粉固体饮料。

3.46 亚麻籽肽粉：以亚麻籽或亚麻籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的亚麻籽肽粉固体饮料。

3.47 白芸豆肽粉：以白芸豆为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的白芸豆肽粉固体饮料。

3.48 牛乳肽粉：以生牛乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牛乳肽粉固体饮料。

3.49 羊奶肽粉：以生羊乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的羊乳肽粉固体饮料。

3.50 马乳肽粉：以生马乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马乳肽粉固体饮料。

3.51 弹性蛋白肽：以鲜（冻）牛心血管、牛筋腱为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的弹性蛋白肽固体饮料。

3.52 蛋壳膜肽粉：以鲜（冻）禽类蛋壳膜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蛋壳膜肽粉固体饮料。

3.53 人参肽粉：以人参（5年及5年以下人工种植）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的人参肽粉固体饮料。

4 要求



Q/TAT 0050S-2021

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 三文鱼皮或骨、鲑鱼皮或骨（人工养殖）、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、鱼皮肉鳞骨、甲鱼（人工养殖）、鳕鱼肉或骨（人工养殖）：应符合GB 2733、GB 31650的规定。
- 4.1.2 牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪脾脏、驴骨、软骨（鸡鸭牛羊）、牛皮、牛骨棒、小牛胸腺、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱：应符合GB 2707、GB 31650的规定。
- 4.1.3 养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿鞭、鹿筋）：应符合GB 2707、GB 31650及卫监督函（2012）8号的规定。
- 4.1.4 乳清蛋白粉：应符合GB 11674的规定。
- 4.1.5 阿胶、鸡内金、山药、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、紫苏籽、黄精、桑叶、茯苓：应符合《中华人民共和国药典》（2020版）和GB 2762、GB 2763及卫法监发（2002）51号的规定。
- 4.1.6 燕麦、薏苡仁、大米、小麦、红豆、绿豆、小米、白芸豆：应符合GB 2715的规定。
- 4.1.7 燕麦粕、薏苡仁粕、紫苏籽粕、大米粕、花生粕、豌豆粕、绿豆粕、小米粕、红豆粕、亚麻籽粕：应符合GB 14932的规定。
- 4.1.8 昆布、海带：应符合GB 19643的规定。
- 4.1.9 葛根粉：应符合GB/T 30637的规定。
- 4.1.10 豌豆：应符合GB/T 10460、GB 19300的规定。
- 4.1.11 松花粉：应符合GB/T 1030、GB 31636的规定。
- 4.1.12 莲子：应符合NY/T 1504、GB 19300的规定。
- 4.1.13 花生：应符合GB/T 1532、GB 19300的规定。
- 4.1.14 燕窝：应符合GB/T 1092、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.15 苦瓜：应符合NY/T 963、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.16 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.17 蛋白酶：应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.18 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.19 亚麻籽：应符合GB/T 15681、GB 19300的规定。
- 4.1.20 生牛、羊乳：应符合GB 19301的规定。
- 4.1.21 牛、羊乳粉：应符合GB 19644的规定。
- 4.1.22 禽类蛋壳膜：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.23 谷朊粉：应符合GB/T 21924 的规定。
- 4.1.24 生马乳：应符合DBS65/ 15的规定。
- 4.1.25 马乳粉：应符合DBS65/ 16的规定。
- 4.1.26 人参：应无腐烂、无虫蛀，符合《卫生部2012年17号公告》、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.27 生产用水：应符合GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有每种产品应有的色泽	取 5g 左右被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、组织形态。按标签上食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 2 分钟后，看烧杯底部是否有异物。
滋、气味	具有每种产品固有的气味和滋味、无异味	
组织形态	固体粉末，无结块	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	



Q/TAT 0050S—2021

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		试验方法
	三文鱼胶原蛋白肽粉、鲟鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、骨髓肽粉、胰腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、燕窝肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、蛋壳膜肽粉、弹性蛋白肽粉、混合肽粉	山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、火麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、桑叶肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉	
人参皂苷 % (%)	≥	0.1	NY 818-1997 附录
低聚肽 (以干基计) / (%)	≥	20.0	3.0 GB/T 22729
蛋白质 (以干基计) / (%)	≥	30.0	4.0 GB 5009.5
水分 / (%)	≤	7.0	7.0 GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.9	0.9 GB 5009.12

注 a: 人参皂苷只限人参肽粉检测。

4.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中平板计数法
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
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 生产加工过程

应符合GB 12695的规定。



JSC Q/TAT 0050S-2021

4.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.9 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定检测。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，人参肽粉产品应标明每日食用量不超过3克，不适宜孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童食用，并符合卫生部公告2012年第17号规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装必须封装严密。

6.3 运输



Q/TAT 0050S—2021

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫高、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，距离墙面不低于 20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。



附录 D:

Q/WKHS

威凯海思（山东）生物工程有限公司企业标准

Q/WKHS 0003S-2020

冻干型乳酸菌粉

2020-08-25 发布

2020-09-25 实施

威凯海思（山东）生物工程有限公司 发布



Q/WKHS0003S-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。
本标准附录 A 为规范性附录/资料性附录。
本标准由威凯海思（山东）生物工程有限公司公司提出并起草。
本标准主要起草人：元亮、马树杰、解云芸。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



Q/WKHS0003S-2020



冻干型乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了冻干型乳酸菌粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于卫生部公布的可食用菌种目录中的乳酸菌为菌种，选择性添加以脱脂奶粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、胶原蛋白、食用淀粉、低聚木糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、棉籽低聚糖、异麦芽酮糖醇、菊粉中的一种或多种为原料和添加或不添加食品添加剂（维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素C、维生素E、三氯蔗糖、乳酸钙、L-乳酸钙）中的一种或多种，经原料验收、配料、灭菌、冷却、接种、发酵、离心、菌种包被、冷冻干燥、粉碎、混合、包装等工艺制成的含有活性乳酸菌的冻干型乳酸菌粉。

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
- QB/T 2492 功能性低聚糖通用技术规则
- QB/T 2984 低聚木糖
- QB/T 4260 水苏糖
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- GB 31645 胶原蛋白肽
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 20880 食品安全国家标准 食用葡萄糖
- GB/T 20881 食品安全国家标准 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 食品安全国家标准 麦芽糊精
- GB/T 23528 食品安全国家标准 低聚果糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
- GB 1886.21 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₁
- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₂
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₆
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序
- 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

Q/WKHS0003S-2020

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 酵母和霉菌
 GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 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 5009.17 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 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 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

《中华人民共和国药典》一部

国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局[2005]令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》

卫生部(2008)第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》

卫生部(2008)第16号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》

卫生部(2008)第20号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》

卫生部(2009)第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》

卫生部(2010)第3号《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》

卫生部(2013)第3号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理公告》

卫生部《可用于食品的菌种名单》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 可食用菌种

应符合卫生部《可用于食品的菌种名单》的规定。

3.1.2 低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881的规定。

3.1.3 低聚木糖

应符合QB/T 2984卫生部(2008)第12号的规定。

3.1.4 水苏糖

应符合QB/T 4260的规定。

Q/WKHS0003S-2020

- 3.1.5 L-阿拉伯糖
应符合QB/T 4231 卫生部（2008）第12号的规定。
- 3.1.6 异麦芽酮糖醇
应符合QB/T 4486 卫生部（2008）第20号的规定。
- 3.1.7 食用葡萄糖
应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精
应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.9 抗性糊精
应符合原卫生部（2012）第16号的规定。
- 3.1.10 低聚果糖
应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.11 食用淀粉
应符合GB 31637 的规定。
- 3.1.12 γ -氨基丁酸
应符合QB/T 4587 的规定。
- 3.1.13 胶原蛋白肽（胶原蛋白）
应符合GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽的规定。
- 3.1.14 低聚半乳糖
应符合原卫生部（2008）第12号的规定。
- 3.1.15 葡萄糖酸锌
应符合GB 8820 的规定。
- 3.1.16 β -胡萝卜素
应符合GB 8821 的规定。
- 3.1.17 木糖醇
应符合GB 1886.234 的规定。
- 3.1.18 维生素A
应符合GB 14750 的规定。
- 3.1.19 维生素C
应符合GB 14754 的规定。
- 3.1.20 维生素B₁
应符合GB 14751 的规定。
- 3.1.21 维生素B₂
应符合GB 14752 的规定。
- 3.1.22 维生素B₆
应符合GB 14753 的规定。
- 3.1.23 维生素E
应符合GB 1886.233 的规定。
- 3.1.24 三氯蔗糖
应符合GB 25531 的规定。

Q/WKHS0003S-2020

3.1.25 L-乳酸钙

应符合 GB 25555 的规定。

3.1.26 乳酸钙

应符合 GB 1886.21 的规定。

3.1.27 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→配料→灭菌→冷却→接种→发酵→离心→菌种包被→冷冻干燥→粉碎→混合→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本产品特有的色泽，基本均匀一致，允许有辅料所带入的辅料斑点
滋味与气味	具有本品固有的滋味与气味，无异味，无异臭
性 状	粉末状或微细小颗粒状，无明显结块
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
细度	全部通过 0.60mm 分析筛，0.40mm 分析筛筛上物不大于 10%
水分/(g/100g)	≤ 7.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1

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，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
大肠杆菌	5	2	10	100
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出			
沙门氏菌	不得检出			
金黄色葡萄球菌	不得检出			
酵母菌和霉菌	<	10.0		
乳酸菌	≥	1.0×10 ⁶		

注：1、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平

Q/WKHS0003S-2020

的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

2、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3、b 若产品中含有食品加工用酵母或霉菌，则不对产品中的酵母和霉菌的限量做要求。

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令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂、营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 及卫生部关于食品添加剂、营养强化剂公告的规定。

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

取一定量被检测样品，将其置于洁净的白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、杂质，按照标签所说食用方法，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.4.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30 规定的方法检验。

6.4.4 酵母菌和霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.4.5 乳酸菌

按 GB 4789.35 规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

H N

Q B

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		威凯海思(山东)生物工程有限公司				
注册地址		山东省淄博市周村区北郊镇兴鲁大道1507号				
备案企业标准编号		Q/WXHS 0003S-2020		“特殊食品”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		冻干型乳酸菌粉				
适用的食品类别		其他食品	食品原料(成分) 及工艺	见附页		
食品安全 相关内容	严于食品安全 国家标准、 山东省地方 标准的食品 安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准		
				标准名称	项目指标值	企业标准指标值
		1	铅(以Pb 计)/(mg /kg)	GB 2762 食品 安全国家标准 食品中污染物 限量	≤1.0	≤0.8
		2				
	3					
	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 规定的范围和剂量使用。 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。						
企业备案 事项联系 方式	联系人	张益国		企业(盖章) 	企业负责人签字: 2020年10月08日	
	联系电话	15153365266				
	电子邮箱	wkhsww@163.com				
	公示情况 说明	预备案公示起止日期:2020年10月 23日至2020年11月06日,备案 内容:无异议。				

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案
信息公开栏,由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该
备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委

附录

冻干型乳酸菌粉 Q/JMY 0067S-2022 产品原料（成分）及工艺

本标准适用：以卫生部公布的可食用菌种目录中的乳酸菌为菌种，选择性添加以脱脂奶粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、菊糖、低聚果糖、抗性糊精、胶原蛋白、食用淀粉、低聚木糖、低聚半乳糖、L-阿拉伯糖、低聚糖、异麦芽酮糖醇、菊粉中的一种或多种为原料和添加或不添加食品添加剂（维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素C、维生素E、三氯蔗糖、乳酸钙、L-乳酸钙）中的一种或多种，经原料验收、配料、灭菌、冷却、接种、发酵、离心、菌种包被、冷冻干燥、粉碎、混合、包装等工艺制成的含有活性乳酸菌的冻干型乳酸菌粉。

附录 E:

H N

Q B

备案编号: 320072S-2022

备案日期: 2022-01-12



Q/SSEK

善恩康生物科技（苏州）有限公司企业标准

Q/SSEK 0006S-2021

代替 Q/SSEK 0006S-2020

食品加工用益生菌粉

2021-12-14 发布

2022-01-24 实施

善恩康生物科技（苏州）有限公司发布

前 言

本标准代替Q/SSEK 0006S-2021，与Q/SSEK 0006S-2021相比作如下修改：

——修改了原料及其要求。

——修改了附录A。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准中铅（以Pb计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“固体饮料”铅（以Pb计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的限量要求。

本标准由善恩康生物科技（苏州）有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：喻扬、郁雪平、文学。

本标准于2018年5月发布，于2020年5月26日第一次修订，于2020年11月11日第二次修订，于2021年12月14日第三次修订。

食品加工用益生菌粉

1 范围

本标准规定了食品加工用益生菌粉的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表1中益生菌菌种为原料，经接种、发酵、离心、干燥、混合或不混合食用玉米淀粉或麦芽糊精或低聚果糖或菊粉、包装制成的食品加工用益生菌粉（以下简称产品）。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
- QB/T 5165 食品用乳酸菌鉴定技术指南
- 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
- 卫生部办公厅关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）
- 卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知卫办监督发（2010）65号
- 国家卫计委关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）
- 国家卫计委关于发酵乳杆菌 CECT5716等3个菌种的公告（2016年第6号）
- 国家卫计委关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告（2019年第2号）
- 国家卫健委关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告（2020年第9号）

3 分类

产品的类别与配料见表1的规定。

表1 类别与配料

类别	配料
单一益生菌冻干粉	双歧杆菌属[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双

表1 类别与配料（续）

类别	配料
单一益生菌冻干粉	歧杆菌、长双歧杆菌]、或乳杆菌属[嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、弯曲乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种]、或链球菌属（嗜热链球菌）、或凝结芽孢杆菌
单一益生菌混合粉	单一益生菌冻干粉、食用玉米淀粉或麦芽糊精或低聚果糖或菊粉
复合益生菌混合粉	两种或两种以上益生菌冻干粉、食用玉米淀粉或麦芽糊精或低聚果糖或菊粉

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 双歧杆菌属（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌）、乳杆菌属（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、弯曲乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种）、链球菌属（嗜热链球菌）：应符合卫办监督发（2010）65号、国家卫计委 2014年第20号、国家卫计委 2019年第2号、国家卫健委2020年第9号和QB/T 5165的规定。

4.1.2 凝结芽孢杆菌：应符合国家卫计委 2016年第6号公告的规定。

4.1.3 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。

4.1.4 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。

4.1.5 低聚果糖：应符合GB/T 23538的规定。

4.1.6 菊粉：应符合卫生部2009年第5号公告的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有本品应有色泽，色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
组织形态	粉状或颗粒状或松散片状	
气味与滋味	具有本品特殊气味，无腐败，无异臭	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	

4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表4的规定。

表4 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
活菌数/（CFU/g）	≥	1.0×10 ⁸			GB 4789.35、附录A ^b
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/（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 及 GB/T 4789.21 执行。

^b 凝结芽孢杆菌活菌数的检测方法。

4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按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》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、活菌数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验的项目为本标准的 4.2、4.3、4.4、4.5 规定的全项目。

5.3.2 型式检验在下列情况之一时进行：

- 产品批量投产前；
- 正常生产每年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线同一批投料包装完好的同一规格的产品为一批次。产品按批抽样，批量少于 600 件时，从不少于 3 件包装中抽取样品，批量大于 600 件时，从不少于 0.5%比例的包装中抽取样品。每份样本总量不少于 3 倍试验检测量。桶装产品应从表面 10cm 以下处抽取样品，取样器应符合食品卫生标准。

5.4.2 抽取样品两份，签封，粘贴标签。在标签上应注明产品名称、生产厂名及地址、批号、取样日期及地点、取样人姓名。一份送检，一份封存，保留 15 天备查。做微生物检验时，取样器和玻璃瓶应事先灭菌（样品不应接触瓶口）。

5.5 判定规则

Q/SSEK 0006S-2021

检验项目中微生物指标不合格，不得复检；其余指标若有不合格，可加倍抽样，对不合格项进行复检。若仍不合格，则判该批产品为不合格批或该次型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。一个销售单元（外包装或大包装）内含有相同品种、独立包装但不单独销售的产品，可只在外包装（或大包装）标识强制内容。直接提供给消费者的预包装食品根据产品特性，还应标注类型或菌种名称、产品用途、使用方法等。

6.1.2 运输包装应标明：产品名称、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、质量（重量）、体积、标准号、许可证号及符合 GB/T 191 要求的图形类标志符号。

6.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求；外包装采用纸盒或铁盒；运输包装采用瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应冷冻或冷藏保存，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

7 保质期

在上述贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

附录 F:

H N

Q B

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	山东中科嘉亿生物工程有限公司				
注册地址	山东省潍坊市青州市齐王路 9777 号				
备案企业标准编号	Q/ZKJY 0001S-2021	“特殊食品”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	冻干型乳酸菌粉				
适用的食品类别	其他食品	食品原料(成分)及工艺	本标准适用于原卫生部公布的可食用菌种目录中的一种或多种为菌种,以脱脂奶粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、胶原蛋白肽、食用淀粉、银耳多糖,原国家卫生行政部门公告的新食品原料中的一种或多种,添加或不添加符合 GB 2760 的食品添加剂、符合 GB 14880 的营养强化剂,经原料灭菌、冷却、加菌、发酵、离心提取、包被、冷冻干燥、混合包装等工艺制成的含有活性乳酸菌的冻干型乳酸菌粉。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的安全项目	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(以 Pb 计)/(mg/kg)	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤1.0
	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。 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。				
企业备案事项联系方式	联系人	张永娟			企业(盖章):  企业负责人签字: 张永娟 2021年01月20日
	联系电话	18953621762			
	电子邮箱	1006027483@qq.com			
	公示情况说明	预备案公示起止日期: 2021 年 01 月 04 日至 2021 年 01 月 19 日; 备案内容无异议。			

- 注: 1. 此表由企业登录上传, 备案受理部门 7 个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏, 由企业自主下载打印。
 2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的, 该备案自行废止。企业更新标准备案后, 原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/ZKJY

山东中科嘉亿生物工程有限公司企业标准

Q/ZKJY 0001S-2022

冻干型乳酸菌粉

2022-01-13 发布

2022-01-28 实施

山东中科嘉亿生物工程有限公司

发布

Q/ZKJY 0001S-2021

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/T 1.1 《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。

本标准附录为规范性附录。

本标准由山东中科嘉亿生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉林、司书锋、张永娟。

山东中科嘉亿生物工程有限公司

冻干型乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了冻干型乳酸菌粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于原卫生部公布的可食用菌种目录中的一种或多种为菌种，以脱脂乳粉、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、胶原蛋白肽、食用淀粉、银耳多糖、药食同源原料，原国家卫生行政部门公告的新食品原料中的一种或多种，添加或不添加符合 GB 2760 的食品添加剂，符合 GB 14880 的营养强化剂，经原料灭菌、冷却、加菌、发酵、离心提取、包被、冷冻干燥、混合包装等工艺制成的含有活性乳酸菌的冻干型乳酸菌粉。

2 规范性引用文件

下列文件中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/T 2828.1 计数抽样检验程序
- 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 酵母和霉菌
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- 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 5009.11 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 5009.17 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 14880 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食品安全国家标准 食用葡萄糖
- GB/T 20881 食品安全国家标准 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 食品安全国家标准 麦芽糊精
- GB/T 23528 食品安全国家标准 低聚果糖
- 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
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- QB/T 4260 水苏糖

Q/ZKJY 0001S-2021

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

T/SFABA 4 银耳多糖

T/GDL 1 抗性糊精

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 123 号《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局[2005]令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局第 12 号令《食品召回管理办法》

国家卫生部和国家卫生计生委公告的新食品原料名单

原卫生部《可用于食品的菌种名单》

既是食品又是药品的物品名单

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 可食用菌种

应符合原卫生部《可用于食品的菌种名单》的规定。

3.1.2 低聚异麦芽糖

应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.4 低聚果糖

应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.5 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.6 脱脂奶粉

应符合 GB 19644 的规定。

3.1.7 水苏糖

应符合 QB/T 4260 的规定。

3.1.8 抗性糊精

应符合原卫生部(2012)第 16 号的规定。

3.1.9 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

3.1.10 胶原蛋白肽

应符合 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽 的规定。

3.1.11 银耳多糖

应符合 T/SFABA 4 银耳多糖的规定。

3.1.12 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料灭菌→冷却→加菌种→发酵→离心提取→包被→冷冻干燥→混合包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具该产品应有的滋味，无异味
形态	粉末状或微细小颗粒状
杂质	无质变、结块及无肉眼可见杂质

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
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1

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 ^b 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—
大肠菌群/（MPN/g）	3.0			
酵母菌和霉菌 ^a	10			
乳酸菌	1.0×10 ⁸			
注：a 若产品中含有食品加工用酵母或霉菌，则不对产品中的酵母和霉菌的限量做要求				
b 样品采集与处理按 GB 4789.1 执行				

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准和规定。

4.2 食品添加剂、营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 及原国家卫生计生部门关于食品添加剂、营养强化剂公告的规定。

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 感官指标

将样品放置白瓷盘内,在非直射日光、光线充足、无异味的环境中,用眼观的方法观察其色泽、是否霉变、结块。用鼻嗅的方法检查其气味。

Q/ZKJY 0001S-2021

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 乳酸菌

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群、酵母菌和霉菌

分别按GB 4789.3、GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30规定的方法检验。

6.3.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、乳酸菌、大肠菌群。

7.2.1.2 每批产品须经厂质检部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准的规定全部项目。

7.4 抽样

按 GB/T 2828.1 规定的方法测定。

7.5 判断规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.5.2 出厂检验项目有一项不符合要求，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格产品。超过 2 项或微生物检验有一项不符合本标准，不应复检，判为不合格产品。

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、GB 28050 及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装应符合 GB/T 10004 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，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，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储；产品应离地离墙不少于 10cm 贮存。

8.4.2 长期存放应在 4℃ 以下冷藏。

8.4.2 产品在符合本标准的条件下，保质期为 24 个月。

9 产品召回

应符合国家食品药品监督管理局第12号令《食品召回管理办法》的规定。

附录 G:

备案号: 34202200394S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期: 2022年01月27日

Q/ASMN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0007S—2022

海洋鱼胶原低聚肽粉

安徽省卫生健康委员会



2022-01-19 发布

2021-01-30 实施

安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准，行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》规定及GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定，参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》，并结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准由安徽盛美诺生物技术有限公司提出并起草并负责解释。

本标准的主要起草人：黄勇。

本标准于2020年06月20日首次发布。

本标准于2020年08月4日对定义进行了修改。

本标准于2021年01月26日将出厂检测项目中蛋白质修改为总氮。

本标准于2022年01月19日将菌落总数 m 和 M 值进行了修改。



安徽省卫生健康委

海洋鱼胶原低聚肽粉

1 范围

本标准规定了海洋鱼胶原低聚肽粉的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

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	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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.10	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 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 9695.23	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	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
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）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
QB 2732	水解胶原蛋白

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》

3 定义和分类

3.1 定义

海洋鱼胶原低聚肽粉是以海洋鱼的鱼皮、鱼鳞和鱼骨为主要原料，用酶解法生产的相对分子质量在 1000Da 以下的低聚肽为主要成分的粉末状或颗粒状产品。也可叫海洋鱼低聚肽粉。

3.2 产品分类

根据产品原料来源不同，将产品分为如下种类：

3.2.1 海洋鱼鳞胶原低聚肽粉

3.2.2 海洋鱼皮胶原低聚肽粉

3.2.3 海洋鱼骨胶原低聚肽粉

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 活性炭：应符合 GB 29215 的要求。

4.1.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.3 海洋鱼皮、鱼鳞、鱼骨：应符合 GB 2733 的要求。

4.1.4 生产用水：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	检测方法
色泽	乳白色至黄色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

Q/ASMN 0007S—2022

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指 标			检测方法
		海洋鱼鳞胶原 低聚肽粉	海洋鱼皮胶原 低聚肽粉	海洋鱼骨胶原 低聚肽粉	
总氮(以干基计), g/100g	≥	15.0		13.5	GB 5009.5
低聚肽(以干基计), g/100g	≥	85.0		75.0	GB/T 22729
羟脯氨酸, g/100g	≥	6.0			GB 9695.23
水分, g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	3.0	3.0	—	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合表3的规定

表3 污染物限量

项目		海洋鱼鳞胶原 低聚肽粉	海洋鱼皮胶原 低聚肽粉	海洋鱼骨胶原 低聚肽粉	检测方法
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.45			GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.09			GB 5009.15
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3			GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.45			GB 5009.17

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目		采样方案及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g		5	1	10 ³	3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25				GB 4789.15

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

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	
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 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 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。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、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。

7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装，总量不少于 400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g 用于留样。

7.3 出厂检验

应由品控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、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.4 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。

Q/ASMN 0007S—2022

- a) 产品正式投产前;
- b) 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 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加倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标识、包装、运输、贮存

8.1 标签标识

产品标签应符合GB 7718、GB28050及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜,外包装材质为铝塑复合膜,包装材料应符合GB/T 28118的要求;运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 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。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无污染源;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。

9 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

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、D-甘露糖醇、乳糖中一种或多种为主要原料，添加益生菌菌粉、冻干型乳酸菌粉、食品加工用益生菌粉中一种或多种，添加水苏糖、低聚半乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、山药肽、乳清肽粉、海洋鱼胶原低聚肽粉、鸡内金肽粉、甜橙果粉、草莓果粉、柠檬果粉、蓝莓果粉、水蜜桃果粉、苹果果粉、聚葡萄糖、抗性糊精、乳粉、食用玉米淀粉、鸡内金、山楂、怀山药、麦芽、莱菔子、茯苓、橘皮、肉豆蔻、乌梅、干姜、怀菊花、薄荷、枸杞子、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、杏仁、沙棘、赤小豆、大枣、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、菊花（杭菊、怀菊中一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、藿香、微晶纤维素、碳酸氢钠、二氧化硅（加工助剂）、硬脂酸镁、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天然薄荷脑、山楂香精、乌梅香精、天然薄荷微胶囊香精、清凉醇香精、牛奶粉末香精中的一种或多种，经预处理、配料、造粒或不造粒、干燥或不干燥、混合、压片成型、包装等生产工艺制成的益生菌压片糖果。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SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17403《食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范》制订本企业标准，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。

焦作市明仁天然药物有限责任公司