



410343S-2022



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0004S-2022

复合多肽压片糖果

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

HN
QB

复合多肽压片糖果

1 范围

本标准规定了复合多肽压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入人参（人工种植 5 年以下、水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、芝麻花粉、黑果腺肋花楸果（鲜品）、胶原蛋白肽、海参肽、极大螺旋藻、刺梨（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、砂仁（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、紫苏（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、平卧菊三七（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、杭菊（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、覆盆子（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、甘草（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、松花粉、玉米淀粉，经混合、制粒、干燥，加入硬脂酸镁压片、包装而成的复合多肽压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 人参（人工种植 5 年以下）、紫苏、杭菊、覆盆子、砂仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.5 刺梨、芝麻花粉、极大螺旋藻、松花粉应符合原卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年 17 号）的规定。
- 2.1.6 平卧菊三七应符合原卫生部 2012 年 8 号公告的规定。
- 2.1.7 黑果腺肋花楸果应符合国家卫健委 2018 年 10 号公告的规定。
- 2.1.8 胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.9 海参肽应符合 Q/THKY 0097S 的规定，见附录 A。
- 2.1.10 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	片状，完整光洁	取试样10片置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
滋味、气味	具有本品特有的气、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	
干燥失重, g/100g	≤	5. 0	SB/T 10347 附录 A
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
肽含量, %	≥	7. 5	GB/T 22492-2008 附录 B
注：*铅指标严于食品安全国家标准食品 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
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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403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；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、干燥失重、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

备案号: 223874S-2019

有效期至: 2022 年 12 月 23 日

Q/THKY

通化康元生物科技有限公司企业标准

Q/THKY0097S-2019

海参肽

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THKY0097S-2019
备案号	223874S-2019
有效期限	2019年12月24日至2022年12月23日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-11-20 发布

2019-11-25 实施

通化康元生物科技有限公司 发布

海参肽

1 范围

本标准适用于以干海参为原料，添加水，食品添加剂酶，经煮制、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥包装等工艺加工制成的海参肽。

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）适用于本标准。

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 食品工业酶制剂
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 4789.1	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 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮料、饮料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定方法
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
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 7101	食品安全国家标准 饮料
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 12695	饮料企业良好生产规范
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
SC/T 3206	干海参

Q/THKY0097S-2019

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质检总局令第75号(2005) 定量包装商品计量监督管理方法
 国家质检总局令第123号(2009) 食品标识管理规定

3 技术要求

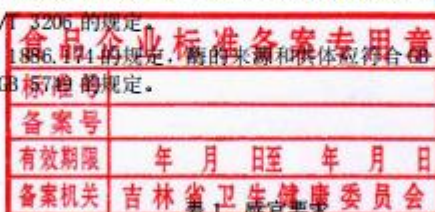
3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 干海参应符合 SC/T 3206 的规定。
 3.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.474 的规定，酶的来源和供体应符合 GB 2760 的规定。
 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。



项 目	要 求	检验方法
色泽	灰白色至黑灰色	取适量样品于50ml透明烧杯中，在自然光下观察样品的组织形态、色泽，检查有无杂质，嗅闻其气味，用温开水冲调，品尝其滋味
组织状态	粉末状，质地均匀	
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
粗蛋白质(以干基计, N×6.25), %	≥ 80.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), %	≥ 60.0	GB/T 22492 附录B
≥80%肽段的相对分子质量	≤ 5000	GB/T 22492 附录A
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 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	2	10 ²	5×10 ⁴	GB 4789.2

Q/THKY0097S-2019

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌指标	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	100 CFU/g	1000 CFU/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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

食品企业标准备案专用章					
标准号					
备案号		表 5 食品添加剂			
品种	使用范围	使用期限	年 月 日	使用期限	年 月 日
酶	食品工业用酶制剂	按生产需要适量添加			
吉林省卫生健康委员会					检验方法
					GB 1886.174

4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按表 5 规定的抽样方案抽取样本, 样本以盒为单位。

表 5 抽样数量

Q/THKY0097S-2019

批 量	≤1500 箱		≥1500 箱	
样本大小 n 盒	≤50g/盒	10	≤50g/盒	12
	≥50g/盒	8	≥50g/盒	10

6.5 判定规则

受检样品检验项目全部合格时，则判整批产品为合格品

感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，则判该产品为不合格；如果有一项不符合要求，可重新加倍取样复检，以复检结果为准。

任何一项卫生（安全）或微生物学（生物学）指标不合格时判该产品为不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和《国家质检总局令 第 123 号（2009）》的规定。

7.1 标签式样

食品名称：海参肽

配料表：干海参、酶

净含量/规格：根据销售情况而定。

生产企业：通化康元生物科技有限公司。

地 址：吉林省通化市通化开发区经开环路 2266 号

联系方式：

生产日期/生产批号/保质期至：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：请置于通风干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/THKY0097S-2019

产 地：吉林·通化

其他需要标识的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1386 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	78.5 克 (g)	131%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	3.5 克 (g)	1%
钠	355 毫克 (mg)	18%

H N

Q B

Q/THKY0097S-2019

8 包装

商品包装应符合 GB23350 的规定。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。产品内包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合应符合 GB/T 10004 的规定。产品外包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装应完整、严密、牢固、无破损。

9 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。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入人参（人工种植 5 年以下、水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、芝麻花粉、黑果腺肋花楸果（鲜品）、胶原蛋白肽、海参肽、极大螺旋藻、刺梨（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、砂仁（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、紫苏（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、平卧菊三七（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、杭菊（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、覆盆子（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、甘草（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、松花粉、玉米淀粉，经混合、制粒、干燥，加入硬脂酸镁压片、包装而成的复合多肽压片糖果。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》的有关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南邦瑞特实业有限公司