



411300S-2022



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0011S-2022

软骨胶原蛋白肽压片糖果

2022-05-19 发布

2022-05-19 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。

H N

Q B

软骨胶原蛋白肽压片糖果

1 范围

本标准规定了软骨胶原蛋白肽压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，加入软骨胶原蛋白肽、软骨提取物、麦芽糊精、微晶纤维素、柠檬黄，经混合、制粒、干燥，加入硬脂酸镁压片、包装而成的软骨胶原蛋白肽压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 软骨提取物应符合 Q/NJLT 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.4 软骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.5 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.6 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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	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	奶黄色或浅黄色	
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
柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
肽含量, %	≥ 7.0	GB/T22492-2008 附录 B

注：*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
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。

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

备案编号：320282S-2022

备案日期：2022-02-14



Q/NJLT

南京乐韬生物科技有限公司企业标准

Q/NJLT 0002S-2022

软骨提取物

2022-01-07 发布

2022-02-15 实施

南京乐韬生物科技有限公司发布

前 言

本标准的编写格式及规范技术要素内容的确定方法依据 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》的规定进行。

本标准贯彻执行了 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的相关规定。

本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“肉制品”中铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由南京乐韬生物科技有限公司质量部负责起草。

本标准的主要起草人：侯海娟、蔡学波。

本标准于 2022 年 1 月发布。

软骨提取物

1 范围

本标准规定了软骨提取物的技术要求、食品生产加工过程的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以畜、禽动物软骨组织（鸡软骨、鸭软骨、牛软骨）为主要原料，添加食品添加剂食品加工助剂（氢氧化钠、硅藻土）、食品添加剂食品用酶制剂（木瓜蛋白酶、碱性蛋白酶）经煮制、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装制成的软骨提取物，作为下游企业生产的食品原料。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 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 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蛋白质
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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/T 20365 硫酸软骨素和盐酸氨基葡萄糖含量的测定 液相色谱法
- 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 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

Q/NJLT 0002S-2022

YBB 00072005 药用低密度聚乙烯膜、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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 畜、禽动物软骨组织（鸡软骨、鸭软骨、牛软骨）：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 食品用酶制剂（木瓜蛋白酶、碱性蛋白酶）：应符合 GB 1886.174 和 GB 2760 的规定。

3.1.4 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.5 硅藻土：应符合 GB 14936 的规定。

3.2 感官要求与试验方法

产品感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有本品应有的色泽，呈白色、淡黄色、黄色或棕黄色	称取待测样 5 g 倒入白色搪瓷盘中并摊开，在自然光下仔细观察色泽、形态、杂质，嗅（品）其味。
气味	具有该产品特有的风味，无异味	
组织状态	粉末状或颗粒状	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 理化指标与试验方法

产品理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
硫酸软骨素含量, g/100g	≥ 20.0	GB/T 20365
蛋白质（以干基计）, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脂肪, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.6

3.4 微生物指标与试验方法

产品微生物指标与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标与试验方法

Q/NJLT 0002S-2022

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	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	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于以牛软骨为原料生产的软骨提取物。					

3.5 食品添加剂

生产过程所使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.6 兽药残留

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定。按 JJF 1070 规定的方法检测。

4 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品须经本公司质量检验部门检验合格,并附有产品合格证,方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目:感官指标、硫酸软骨素含量、蛋白质含量、水分、灰分、脂肪、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准中的所有检测项目。一般情况下,型式检验每 6 个月进行 1 次。

5.3.1 有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- 原料来源有较大变化,可能影响产品质量时;
- 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时;
- 出厂检验与前次型式检验结果存在较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.4 组批及抽样

5.4.1 组批

同一品种、同一配料、同一班次、同机包装、同规格的产品为一个批次。

5.4.2 抽样

每批随机抽取 1%-2%作为检验样品,但最少不低于 200g,取样需备有清洁、干燥,具有密封性的抽样袋,袋上贴有标签,注明产品名称和批号。

H N

Q B

Q/NJLT 0002S-2022

5.5 判定依据

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 销售包装标签标示内容应符合 GB 7718 及有关法律法规的规定。

6.1.2 储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品卫生要求，内包装采用符合食品安全要求的材料，外包装采用瓦楞纸箱（桶），包装容器应封装严密，不渗漏。每包净重为 500g、1kg、2kg、5kg、10kg（或根据客户要求）。

6.3 运输

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运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的常温库房。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。下放垫板，隔墙、离地 10cm 以上，中间留有通道。

7 保质期

在符合本标准规定的储运条件下，产品保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，加入软骨胶原蛋白肽、软骨提取物、麦芽糊精、微晶纤维素、柠檬黄，经混合、制粒、干燥，加入硬脂酸镁压片、包装而成的软骨胶原蛋白肽压片糖果。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

H N

Q B