



411143S-2022



养伸堂（郑州）健康产业有限公司企业标准

Q/ZYS 0003S-2022

复合胶原蛋白肽固体饮料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

养伸堂（郑州）健康产业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由养伸堂（郑州）健康产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡永、汪豪。

H N

Q B

复合胶原蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了复合胶原蛋白肽固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛骨胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、核桃肽、海参肽粉为原料，经配料、混合、包装而成的复合胶原蛋白肽固体饮料。

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 牛骨胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.3 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.4 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 和原卫生部 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.5 鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.6 核桃肽应符合附录 A 的规定。
- 2.1.7 海参肽粉应符合附录 B 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取试样 2 袋置于洁净的白色盘（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，用温开水冲泡后，品其滋味
性 状	粉末状	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
肽含量, %	≥ 7.5	GB/T 22492 附录 B

注：*该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 ³	5×10 ⁴	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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，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。型式检验按国家相关规定执行。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/XYZD

厦门元之道生物科技有限公司企业标准

Q/XYZD 0067S—2020

核桃肽

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0592350814S-(2020)
备案日期: 2020年12月09日
本标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2020-10-28 发布

2020-11-28 实施

厦门元之道生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准制定的核桃肽，根据国家卫生和计划生育委员会2013年第3号公告，核桃肽是普通食品，它是由核桃蛋白（GB 20371-2016 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白）经蛋白酶（使用种类为GB 2760 食品用酶制剂）酶解制备而成。

本标准依据炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅、总砷、总汞指标严于GB 2762。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司提出。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：曹秀娟、连莲香。

核桃肽

1 范围

本标准规定了核桃肽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以核桃仁、核桃粕或核桃蛋白为主要原料，原料经加水乳化调配（添加氢氧化钠），添加蛋白酶，经酶解、灭酶、分离、浓缩、灭菌、干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工制成的核桃肽。

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 1886.20 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
- 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 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 5009.6 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 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 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 22492 大豆肽粉
 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第75号令（2005）
 《食品标识管理规定(修订版)》 国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）

3 要求

3.1 原料与辅料

- 3.1.1 核桃仁：应符合 GB 19300 的规定。
 3.1.2 核桃粕：应符合 GB 14932 的规定。
 3.1.3 核桃蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.5 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.1.6 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽
性状	均匀性粉末状或颗粒状，无结块现象
气味和滋味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
杂质	正常视力无可看见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目		指标		
		一级	二级	三级
水分/(%)	≤	7.0		
总砷(以As计)/(mg/kg)	<	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	<	0.2		
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.3		
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0		

Q/XYZD 0067S—2020

粗脂肪（以干基计）/（%）	≤	1.0		
灰分（以干基计）/（%）	≤	8.0		
粗蛋白（以干基计，N×6.25）/（%）		≥90.0	≥85.0	≥70.0
肽含量（以干基计）/（%）		≥80.0	≥70.0	≥55.0
≥80%肽段的相对分子质量		≤2000	≤5000	
注：依据肽和蛋白质含量将其分为一、二、三级。				

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	30000
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.92		
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50		
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为微生物指标可接受水平的限量；M为微生物指标的最高安全限量值。				
*样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
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为致病菌指标可接受水平的限量；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.5.3 作为食品添加剂：蛋白酶作为食品用酶制剂按生产需要适量使用；氢氧化钠作为食品加工助剂按生产需要适量使用。

3.6 净含量指标

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

在明亮的自然光线下,取适量样品,打开外包装,将内容物置于清洁白瓷盘中,观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味并品尝其滋味;

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.2.2 总砷:按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 4.2.3 铅:按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.4 总汞:按 GB 5009.17 规定的方法测定。
- 4.2.5 黄曲霉毒素 B₁:按 GB 5009.22 规定的方法测定。
- 4.2.6 粗脂肪:按 GB 5009.6 规定的方法测定。
- 4.2.7 灰分:按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 4.2.8 粗蛋白:按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.9 肽含量:按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。
- 4.2.10 肽相对分子质量分布:按 GB/T 22492 中附录 A 的方法测定。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 MPN 计数法规定的方法检验。
- 4.3.3 霉菌和酵母:按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 4.3.4 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 4.3.5 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批配料,同一生产班次,同一包装规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中,按3%随机抽取箱数样本,再从每箱中抽取2个最小包装,样品数不可少于18包(袋)。样品分成2份,1份检验,1份备查。样品分成两份送检验机构,分别用于检验和复查,样品应注明产品名称、批号及取样日期、取样人、检验人。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。
- 5.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验,并出具产品合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，每六个月需对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如微生物指标中有一项检验结果不符合标准要求时，判该产品为不合格品，微生物指标不得复检。
- 5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合标准要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》(修订版)及 GB 28050 有关规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 有关规定。

6.2 包装

- 6.2.1 内包装：内包装选用的食品包装应符合符合食品安全国家标准的要求，包装封口应严密，不漏气，包装盒标识内容正确，文字清晰。
- 6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

附录 B

14.06

Q/HTF

河北肽丰生物科技有限公司企业标准

Q/HTF 0032S-2021

海参肽粉 (固体饮品)

备案号: 130903S-2021

备案日期: 2021年10月15日

有效日期: 2026年10月14日

2021-08-01 发布

2021-09-01 实施

河北肽丰生物科技有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂食用标准》、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》，参考了GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北肽丰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河北肽丰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘彦秀、时保兴。

本标准于2021年8月1日由河北肽丰生物科技有限公司负责人周陶江批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年8月1日首次发布。



海参肽粉（固体饮品）

1 范围

本标准规定了海参肽粉（固体饮品）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、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干海参为原料，经配料、蛋白酶酶解、灭酶、分离、浓缩、杀菌、干燥、包装工艺制成的海参肽粉（固体饮品）。

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。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 霉菌和酵母菌测定
- 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 5009.12 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 31602 食品安全国家标准 干海参
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB/T 33108 海参及其制品中海参皂苷的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法
- 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》
- 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》

Q/HTF 0032S-2021

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 干海参应符合 GB 31602 的规定。

3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	灰白色至黄棕色。	取5g样品于洁净的白色瓷盘中，自然光线下肉眼观察其色泽和状态。按标签上所述的冲调方法与透明的玻璃烧杯内冲调后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味。	
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目		质量等级			检 验 方 法
		5A 级	4A 级	3A 级	
水分/(%)	≤	7.0			GB 5009.3
灰分/(%)	≤	6.0	7.0	7.0	GB 5009.4
蛋白质(以干基计)/(%)	≥	80.0	70.0	60.0	GB 5009.5
相对分子量小于 5000 的肽所占的比例/(%)	≥	80	70	60	GB 31545 附录 A
海参多糖/(mg/g)	≥	60	20	10	SC/T 3049
海参皂苷(以唾液糖计)/(mg/kg)	≥	70	30	10	GB/T 33108
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8			GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁶	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

Q/HTF 00325-2021

表4 微生物指标 (续)

项目	采用方案*及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ⁵	10 ⁷	GB 4789.10 第二法

* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品添加剂质量

蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。

4.2 食品添加剂使用量

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 12695、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批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取不低于10个样品, 样品总量不低于400克。

6.2.2 检验项目

感官要求、水分、灰分、蛋白质、海参多糖、海参皂苷、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.2.3 判定要求

每批产品须经本公司检验部门根据标准规定进行检验, 检验项目全部合格后出具相应的合格检验报告后, 方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量



Q/HTF 0032S-2021

从每批产品中随机抽取不低于20个样品，样品总量不低于800克。

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 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

样品检验项目全部合格时，判该批产品为合格品。微生物指标有一项不合格，则直接判定为不合格，不得复检。若理化检验结果中出现不合格项目，应从该批产品中重新抽取加倍数量的样本对不合格项目进行复检。如复检结果中仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢靠。

7.3 贮存

产品应储存于阴凉、干燥及避光的恒温仓库，离墙离地10cm存放，不得与有害、有毒、有异味、易腐蚀、易腐败的物质一同存放。

7.4 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输过程中应防止日晒、雨淋、霉变、污染，不得与有害、有毒、有异味及其他有影响产品品质的物质混装运输。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期18个月。



编制说明

本标准适用于以牛骨胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、核桃肽、海参肽粉为原料，经配料、混合、包装而成的复合胶原蛋白肽固体饮料。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/T 29602《固体饮料》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。

H N

养伸堂（郑州）健康产业有限公司

Q B