



413428S-2023



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0111S-2023

植物饮料浓浆

2023-10-31 发布

2023-10-31 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A、B为规范性附录。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

HN
QB

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、大麦、苦荞、黑豆中的一种或多种为原料，添加苦瓜、冬瓜、水果干制品【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、西瓜中的一种或几种】、雪莲培养物、地龙蛋白、纳豆、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、魔芋、五指毛桃、耳叶牛皮消、天贝、透明质酸钠、叶黄素酯、短梗五加、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻、茶叶籽油、菊粉、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、γ-氨基丁酸、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草中的一种或几种，添加或不添加玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、牡蛎肽、海参肽、牛骨髓肽、白砂糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚甘露糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、蜂蜜中的一种或几种，经预处理或不处理、水煮、过滤、熬制、调配、灭菌或不灭菌，添加或不添加益生菌【动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、

乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）中的一种或几种】，经灌装、包装等工艺加工制成的植物饮料浓浆（其中使用益生菌的产品为活菌型）。

根据原辅料不同可分为：单一型植物饮料浓浆、复配型植物饮料浓浆（水果味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆、药食同源类植物饮料浓浆、谷物植物饮料浓浆、益生菌植物饮料浓浆）。

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 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.5 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.7 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.8 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.9 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。

2.1.10 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.11 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。

2.1.12 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。

2.1.14 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.15 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。

2.1.16 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.17 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委2014年第10号的规定。

2.1.18 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。

2.1.19 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。

2.1.20 桂花、茉莉花、苦瓜、冬瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的

规定。

- 2.1.21 大麦、苦荞、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 水果干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.23 广东虫草子实体应符合原卫生部2013年第1号公告的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.26 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.27 蛹虫草应符合GB 7096的规定。
- 2.1.28 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.29 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.30 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.32 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.35 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.36 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 低聚甘露糖应符合卫生部公告（2013 年 10 号）的规定。
- 2.1.42 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.43 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.45 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.49 雪莲培养物应符合卫生部公告2010年第9号的规定。
- 2.1.50 地龙蛋白应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009年第 18 号）的规定。

- 2.1.51 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712的规定。
- 2.1.52 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.53 冬青科苦丁茶应符合卫生计生函（2013）86号的规定。
- 2.1.54 魔芋应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.55 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函(2014)205号)的规定。
- 2.1.56 耳叶牛皮消应符合 DBS 32/09 的规定。
- 2.1.57 天贝应符合《卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》[2013]3 号的规定。
- 2.1.58 透明质酸钠应符合国家卫生健康委2020年第9号公告的规定。
- 2.1.59 叶黄素酯应符合卫生部公告2008年第12号的规定。
- 2.1.60 短梗五加应符合国家卫生部2008年第12号公告的规定。
- 2.1.61 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告2008年第12号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.63 梨果仙人掌应符合卫生部2019年 第12号公告的规定。
- 2.1.64 蛋白核小球藻应符合《卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 第 19 号）的规定。
- 2.1.65 茶叶籽油应符合国家卫生部2009第18号公告的规定。
- 2.1.66 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.67 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.68 益生菌应符合国家卫健委2022年第4号公告的规定。
- 2.1.69 酵母 β -葡聚糖应符合国家卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.70 燕麦 β -葡聚糖应符合原国家卫生计生委员会2014年第20号公告的规定。
- 2.1.71 雨生红球藻应符合卫生部2010年第17号公告要求和GB 19643的
- 2.1.72 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合国家卫生部2010年第17号公告的规定。
- 2.1.73 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.74 植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂应符合《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》（卫生部公告2010年第3号）的规定。
- 2.1.75 鱼油提取物应符合《卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.76 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告2009年第12号的规定。
- 2.1.77 玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉应符合卫

生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.78 苦瓜肽应符合Q/XYZD 0097S的规定的规定，见附录A。

2.1.79 牡蛎肽、海参肽应符合GB 31645的规定。

2.1.80 牛骨髓肽粉应符合 Q/WTTH 0046S 的规定，见附录B。

2.1.81 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.82 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.83 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.84 柠檬酸应符合GB 1886.235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	浓稠液态或膏状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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	具有本品应有的滋味与气味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥	1.0 GB/T 12143
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.3 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ， g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0.25 GB 22255 或GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
展青霉素 ^c ， μg/kg	≤	20 GB 5009.185
甲基汞 ^b （以Hg计）， mg/kg	≤	0.5 GB 5009.17
脲酶试验（仅适用于添加黑豆的产品）	阴性	GB/T 5009.183

a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。

b仅适用于使用牡蛎肽、海洋鱼低聚肽、海参肽的产品。

c仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ^b ，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
乳酸菌数 ^d ，CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；					
b: 不适用于添加益生菌的产品。					
d: 适用于添加益生菌的产品。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 12695 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，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，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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/XYZD

厦门元之道生物科技有限公司企业标准

Q/XYZD 0097S—2022

苦瓜肽

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: 0592350309S-(2022)
备案日期: 2022年04月25日
该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

2022-03-17 发布

2022-04-17 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《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准制定的苦瓜肽，根据国家卫生和计划生育委员会2013年第3号公告，苦瓜肽是普通食品，它是由苦瓜蛋白（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》、GB/T 22492《大豆肽粉》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、沈丽仙。

苦瓜肽

1 范围

本标准规定了苦瓜肽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以苦瓜蛋白为主要原料，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苦瓜肽。

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 5009.11 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/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法
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 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/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 苦瓜蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.4 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	淡黄色至黄色
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）	≤	0.4	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.3	
灰分（以干基计）/（%）	≤6.5	≤8.0	
粗蛋白（以干基计，N×6.25）/（%）	≥90.0	≥85.0	≥80.0
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 ^a 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。				
^a 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 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 4.2.6 粗蛋白：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.7 肽含量：按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。
- 4.2.8 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、灰分、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本标准要求时，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本标准要求时，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:

扫二维码下载电子版



Q/JLTG

吉林肽谷生物工程有限责任公司企业标准

Q/JLTG0027S-2023

代替Q/JLTG0027S-2020

牛骨髓肽粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTG0027S-2023
备案号	220009S-2023
有效期限	2023年01月12日至2026年01月11日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-01-03 发布

2023-01-04 实施

吉林肽谷生物工程有限责任公司 发布

前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由吉林肽谷生物工程有限责任公司提出。

本标准起草单位：吉林肽谷生物工程有限责任公司。

本标准主要起草人：石丰。

参与起草人：王鲁娜、丁金刚、倪晓光。

本标准适用于以下企业：吉林肽谷生物工程有限责任公司、国药肽谷有限公司。

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

牛骨髓肽粉

1 范围

本标准适用于以牛骨为主要原料，添加蛋白酶，经清洗、破碎、蒸煮、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装制成的，主要成分为肽的牛骨髓肽粉。

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 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准
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 4789.1	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 4789.5	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 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 5009.12	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 9695.23	肉与肉制品 脯氨酸含量的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽

Q/JLTG0027S-2023

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办法
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 牛骨应符合 GB 2707 的规定。
3.1.2 蛋白酶应符合 GB/T 1886.174 的规定，蛋白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。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈白色或浅黄色，色泽均匀。	取试样适量，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态，以温开水在透明烧杯冲溶稀释后，闻其气味，辨别滋味，静止2分钟后，看烧杯底部是否有异物。
组织形态	粉末状，细腻均匀	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，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。

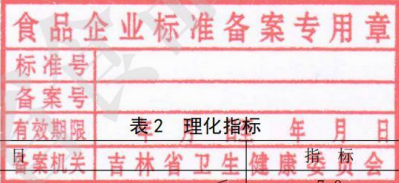


表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
肽含量（以干基计），%	≥ 60.0	GB/T 22492 附录B
羟脯氨酸（以干基计）/（g/100g）	≥ 3.0	GB/T 9695.23
总氮（以干基计）（g/100g）	≥ 15.0	GB 5009.5
灰分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

应符合 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。

Q/JLTG0027S-2023

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌计数, cfu/g ≤	50				GB 4789. 15
致病菌项目	采样方案*及限量/25g				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
注: * 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。 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。					

4 净含量

应符合国家质检总局令第 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 12695 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：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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。

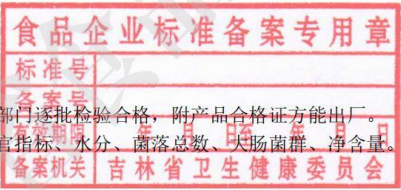
6.3 组批

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

同一规格、同一批次的产品中随机抽取不少于 500g 样品。样品分成两份，一份用于检验，一份备样。

6.5 判定规则



Q/JLTG0027S-2023

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，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：牛骨髓肽粉
配料表（原料）：牛骨
净含量/规格：按实际生产规格标注
生产者的名称、地址和联系方式：
生产日期和保质期：
贮存条件：避光、阴凉干燥处存放、开袋后请尽快食用
食品生产许可证编号：
产品标准代号：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克(g)	NRV%
能量	1557 千焦(kJ)	19%
蛋白质	90.3 克(g)	151%
脂肪	0.6 克(g)	1%
碳水化合物	0 克(g)	0%
钠	201 毫克(mg)	10%

注：因配方比例变化，造成的营养成分数值变化，以最终检验报告为准。

8 包装

产品内包装应符合GB 4806.7的规定。
销售包装应符合GB 23350的规定。
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、大麦、苦荞、黑豆中的一种或多种为原料，添加苦瓜、冬瓜、水果干制品【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、西瓜中的一种或几种】、雪莲培养物、地龙蛋白、纳豆、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、魔芋、五指毛桃、耳叶牛皮消、天贝、透明质酸钠、叶黄素酯、短梗五加、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻、茶叶籽油、菊粉、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、鱼油提取物、γ-氨基丁酸、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草中的一种或几种，添加或不添加玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、苦瓜肽、牡蛎肽、海参肽、牛骨髓肽、白砂糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚甘露糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、蜂蜜中的一种或几种，经预处理或不处理、水煮、过滤、熬制、调配、灭菌或不灭菌，添加或不添加益生菌【动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）中的一种或几种】，经灌装、包装等工艺加工制成的植物饮料浓浆

（其中使用益生菌的产品为活菌型）。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 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南钎艺食品有限公司

H N
Q B