



413082 S-2023



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0029S-2023

风味饮料

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性文件。

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入枇杷粉、雪梨粉、蜂蜜、枸杞粉、甲鱼肽、海参肽、燕窝或燕窝肽、添加（或不添加）山梨酸钾、添加（或不添加）雪梨香精，经调配、杀菌、过滤、灌装、封口、包装制成的风味饮料。

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 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.3 枇杷粉、雪梨粉、枸杞粉、甲鱼肽应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 雪梨香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.7 燕窝肽应符合 T/CNFIA 172 的规定。
- 2.1.8 海参肽应符合Q/SDHLY 0005S的规定，见附录A。

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	呈透明状或半透明状或不透明状浆体，允许有少量沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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
铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.12
可溶性固形物（20℃，折光计法） /（%）	≥	0.1	GB/T 12143
pH值		2.5~6.5	GB 5009.237
山梨酸钾（以山梨酸计） /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
甲基汞（以Hg计） /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17

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/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 * 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 12695 和 GB 14881 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；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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应按国家相关规定执行。

附录 A

规范性附录

海参肽的质量要求

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东海龙元生物科技有限公司				
注册地址		山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园南路 688 号				
备案企业标准编号		Q/SDHLY 0005S-2023		“特殊食品”批准或备案文号		
产品标准名称		海参肽粉		(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)		
适用的食品类别		水产动物及其制品	食品原料(成分)及工艺	以鲜(冻)海参或海参肠卵或干海参、海参粉为原料,添加食品添加剂蛋白酶,经原料预处理、酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的海参肽粉。		
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	铬(以Cr计)/(mg/kg)	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤2.0	≤1.9
		2				
	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	邱俊英		企业(盖章)		
	联系电话	13964647501		企业负责人签字		
	电子邮箱	13964647501@163.com		2023 年 5 月 19 日		
	公示情况说明	预备案公示起止日期 2023.05.09-2023.05.26 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/SDHLY

山东海龙元生物科技有限公司企业标准

Q/SDHLY 0005S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年06月28日 17点48分

海 参 肽 粉

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年06月28日 17点48分

2023-04-01 发布

2023-04-15 实施

山东海龙元生物科技有限公司 发布

Q/SDHLY 0005S-2023



前 言

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，特制定本企业标准，作为组织生产和产品质量控制的依据。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

在本标准有效期内，如发布国家标准和行业标准，本标准自行作废。

本标准由山东海龙元生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘明勋，于加运，邱俊英

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年06月28日 17点48分



海 参 肽 粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）海参或海参肠卵或干海参、海参粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经原料预处理、酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的海参肽粉。

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 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 12339 防护用内包装材料
- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- 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/T 22865 牛皮纸
- GB/T 23527 蛋白酶制剂
- 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 食品中致病菌限量
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参



Q/SDHLY 0005S-2023

SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法

SC/T 3310 海参粉

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 (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102号 (2007) 《食品标识管理规范》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

3.1 原辅料

3.1.1 鲜(冻)海参或海参肠卵或干海参、海参粉

应选用新鲜或冷冻良好的原料,并应符合GB 2733、GB31602和SC/T 3310的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合GB/T 23527、GB 1886.174的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749规定。

3.2 生产工艺

原料预处理→酶解→分离→过滤→浓缩→喷雾干燥→包装。

3.3 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈本品应有色泽
组织状态	呈均匀粉末状,干燥、松散、无结块现象
滋味与气味	具有本产品特有的滋味和气味,无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
灰分/(g/100g)	≤ 15.0
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 50.0
低聚肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 20
海参多糖/(g/100g)	≥ 2.0
无机砷(以As计)/(ng/kg)	≤ 0.5
N-二甲基亚硝酸盐/(μg/kg)	≤ 4.0
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤ 1.0



铬/ (ng/kg)	≤	1.9
甲基汞/ (ng/kg)	≤	0.5
多氯联苯/ (ng/kg)	≤	0.5
注：1.污染物限量按照GB 2762中3.5条款进行折算。 2.a以PCB28，PCB52，PCB101，PCB118，PCB138，PCB153，PCB180总和计。		

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群应符合表 3.1 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	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
*样品的采样及处理按 GB4789.1 执行				

3.5.2 致病菌应符合表 3.2 的规定

表 3.2 致病标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注 1：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行 注 2：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 n 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂质量品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量试样，在自然光线条件下观察其色泽、组织状态、有无杂质，嗅其气味，品其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质



Q/SDHLY 0005S-2023

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 低聚肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

5.2.5 海参多糖

按 SC/T 3049 规定的方法测定。

5.2.6 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

5.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.9 铬

按照 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.10 甲基汞

按照 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.11 多氯联苯

按照 GB 5009.190 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料，同一工艺，同一条生产线生产的包装完好的同一组产品为一组批。

6.2 抽样

每次在每批中随机抽取不少于 300 克（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为 2 份，一份作为检验样品，一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.1.2 产品出厂

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。



6.3.2 型式检验

6.3.2.1 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) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产 6 个月重新生产时。

6.3.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标签管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。

7.2 包装

产品内包装采用铝箔袋或塑料袋包装材料，内包装材料应符合 GB/T 28118，GB/T 12339 的规定，产品外包装采用牛皮纸或纸桶或瓦楞纸箱，应符合 GB/T 22865，GB/T 14187，GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁、卫生、干燥无污染，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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 成品不得露天堆放，应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的成品库或仓库中，高地离墙存放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入枇杷粉、雪梨粉、蜂蜜、枸杞粉、甲鱼肽、海参肽、燕窝或燕窝肽、添加（或不添加）山梨酸钾、添加（或不添加）雪梨香精，经调配、杀菌、过滤、灌装、封口、包装制成的风味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中霉菌和酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

H N
Q B