



410281S-2023

河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0500S-2023

# 即食型益生菌粉

2023-02-07 发布

2023-02-07 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵克哲。

H N

Q B

# 即食型益生菌粉

## 1 范围

本标准规定了即食型益生菌粉的分类、要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以青春双歧杆菌、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、嗜酸乳杆菌、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、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、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）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或多种为原料，添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、水苏糖、L-阿拉伯糖、乳清蛋白粉、水解胶原蛋白、酪蛋白、胶原蛋白肽、小麦低聚肽、鱼胶原蛋白、骨胶原蛋白肽、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、水解II型胶原蛋白（软骨胶原蛋白）、海洋鱼低聚肽粉、大豆分离蛋白、乳粉、乳清粉、牡蛎肽、海参肽、人参（5年及5年以下人工种植）肽、驼奶粉、羊奶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、鸡内金粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、橘皮粉、茯苓粉、紫苏粉、桑叶粉、枳椇子粉、白扁豆粉、莲子粉、山楂粉、酸枣粉、罗汉果粉、麦芽粉、牡蛎粉、火麻仁、余甘子、决明子粉、沙棘粉、白果粉、芡实粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）粉、砂仁粉、葛根粉、山药粉、黑芝麻粉、黄精粉、玉竹粉、丁香粉、雨生红球藻、磷脂酰丝氨酸、蛋白核小球藻、米糠脂肪烷醇、植物甾烷醇酯、茶叶茶氨酸、蛹虫草、植物甾醇、梨果仙人掌（米邦塔品种）、DHA藻油、辣木叶、人参（5年及5年以下人工种植）粉、牡丹籽油粉、壳寡糖、乳矿物盐、鱼油粉、塔格糖、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、海藻糖、酵母 $\beta$ -葡聚糖、异麦芽酮糖醇、螺旋藻粉（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、圆苞车前子壳、奇亚籽、棉籽低聚糖、裸藻、赤藓糖醇、聚葡萄糖、乳糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、木糖醇、d-核糖、罗汉果甜苷、微晶纤维素、阿拉伯胶、瓜尔胶、海藻酸钾（又名褐藻酸钾）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、果胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、谷氨酸钠（味精）、羧甲基纤维素钠、酵母抽提物、酵母蛋白、酵母纤维粉、速溶豆粉、白芸豆粉、红豆粉、藕粉、黑姜粉、黑豆粉、小麦苗粉、大麦苗粉、羽衣甘蓝粉、绿茶粉、玉米须粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、燕麦麸皮粉、小米粉、大米粉、小麦粉、麦芽糖、乳糖、葡萄糖、白砂糖、绿咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、椰子油粉、亚麻籽油粉、椰子粉、猴头菇粉、香菇粉、甜菜根粉、发酵酸奶粉、可可粉、咖啡粉、可食用植物提取物（水提）（白芸豆提取物、马铃薯提取物、西蓝花种子水提取物中的一种或几种）、蜂蜜粉、果蔬粉（草莓粉、蔓越莓粉、橙粉、百香果粉、香蕉粉、菠萝粉、木瓜粉、牛油果粉、水蜜桃粉、椰浆粉、柠檬粉、葡萄粉、

蓝莓粉、苹果粉、针叶樱桃粉中的一种或几种）、芝士粉、麦芽糊精、大米糊精、粮谷纤维（燕麦纤维、大米纤维、大豆纤维、豌豆纤维、小麦纤维中的一种或几种）、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维中的一种或几种）、抹茶粉、食用盐中的一种或几种，经配料、混合或不混合、制粒或不制粒、包装而成的即食型益生菌粉。

根据添加菌种活性，可分为活菌型和杀菌型（或灭活型）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母应符合国家卫健委 2022 年 第 4 号公告的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.3 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.4 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.7 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.8 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.9 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.12 水解胶原蛋白、水解 II 型胶原蛋白（软骨胶原蛋白）应符合 QB 2732 的规定。

2.1.13 酪蛋白酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.14 胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白、骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.15 小麦低聚肽应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.16 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.17 玉米低聚肽粉应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。

2.1.18 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。

- 2.1.19乳粉、驼奶粉、羊奶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20牡蛎肽应符合 T/CBFIA 01001 的规定。
- 2.1.21海参肽、人参（5 年以下人工种植）肽应符合的规定，见附录 A。
- 2.1.22鸡内金粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、橘皮粉、茯苓粉、紫苏粉、桑叶粉、枳椇子粉、白扁豆粉、莲子粉、山楂粉、酸枣粉、罗汉果粉、麦芽粉、牡蛎粉、火麻仁、余甘子、决明子粉、沙棘粉、白果粉、芡实粉、菊花粉、砂仁粉、葛根粉、山药粉、黑芝麻粉、黄精粉、玉竹粉、丁香粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.24磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.25蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.26米糠脂肪醇应符合卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.27植物甾醇酯应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.28茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.29蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.30植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.31梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.32DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.33辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.34人参（5 年以下人工种植）粉、牡丹籽油粉、鱼油粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中原料用人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定，牡丹籽油应符合原卫生部公告（2011 年第 9 号）的规定，鱼油应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。。
- 2.1.35壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.36乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.37塔格糖应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.39海藻糖应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.40酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.41异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.42螺旋藻粉（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.43圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.44奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.45棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.46裸藻应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

- 2.1.47赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.49乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.50DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.54木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55D-核糖应符合 GB 1886.141 的规定。
- 2.1.56罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.57微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.58阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.59瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60海藻酸钾(又名褐藻酸钾)应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62黄原胶(又名汉生胶)应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定
- 2.1.65碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.66谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.67羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.68酵母抽提物、酵母蛋白、酵母纤维粉应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.69速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.70小麦苗粉、大麦苗粉、羽衣甘蓝粉、玉米须粉、甜菜根粉应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.71白芸豆粉、红豆粉、藕粉、黑姜粉、黑豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、燕麦麸皮粉、小米粉、大米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.72绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.73麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.75葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.76白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.77绿咖啡粉、咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

- 2.1.78植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.79椰子油粉、亚麻籽油粉、发酵酸奶粉、椰子粉、可食用植物提取物(水提)、蜂蜜粉、果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.80猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.81可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.82芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.83麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84大米糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.85粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.86果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.87抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.88食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的色泽	取适量的被测样品置于白色瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状,并嗅其气味,品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味,无异臭	
性状	粉末状或颗粒状,无结块	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

<sup>a</sup> 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。

\* 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

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
乳酸菌数 <sup>c</sup> , CFU/g ≥	1×10 <sup>8</sup>				GB 4789.35
凝结魏茨曼氏菌数 <sup>d</sup> , CFU/g	1×10 <sup>6</sup>				附录 B
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于活菌型产品； c 适用于活菌型产品，凝结魏茨曼氏菌产品除外； d 适用于活菌型产品，凝结魏茨曼氏菌产品。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

活菌性产品出厂检验项目：感官要求、水分、乳酸菌数或凝结魏茨曼氏菌数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

杀菌型（或灭活型）产品出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/TAT

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司企业标准

Q/TAT 0050S—2021  
代替 Q/TAT 0050S-2020

---

肽粉系列产品

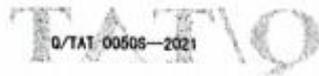
2021-01-23 发布 2021-03-15 实施

---

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司 发布



扫描全能王 创建



Q/TAT 0050S—2021

# 聚神业全同公别育木好群工群坐想登太字互

## 前 言

1502 20830 TAT 0

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病性微生物》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/TAT 0050S-2020《肽粉系列产品》。

本标准与Q/TAT 0050S-2020《肽粉系列产品》的主要差异：

- 修改了前言；
- 增加了原料；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 增加了理化指标“人参皂苷”；
- 增加了分类品种。

本标准由辽宁太爱肽生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴霞、李洪军、黄来远。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TAT 0050S-2020。

2023-01-20 11:01

2023-01-20 11:01

聚神业全同公别育木好群工群坐想登太字互

## 肽粉系列产品

### 1 范围

本标准规定了肽粉系列产品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆、绿豆、小米、莲子、亚麻籽或亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰脏、驴骨、软骨（鸡、鸭、牛、羊）、鲟鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、鲫鱼皮或骨（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的肽粉系列固体饮料。

### 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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 5009.5 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



扫描全能王 创建

## Q/TAT 0050S—2021

- 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 10460 豌豆
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
- GB/T 15681 亚麻籽
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31636 食品安全国家标准 花粉
- GB/T 30637 食用葛根粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GH/T 1030 松花粉
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- NY 318 人参制品
- NY/T 963 苦瓜
- NY/T 1504 莲子
- DBS65/ 015 食品安全地方标准 生马乳
- DBS65/ 016 食品安全地方标准 马乳粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告(2012年 第17号)
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》（2020年版）
- 卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复《卫监督函（2012）8号》
- 卫法监发（2002）51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

## 3 产品分类

产品按原料不同分为：三文鱼胶原蛋白肽粉、鲟鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨髓肽粉、骨髓肽粉、膜腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳄鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鳄鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、竹胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、火麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、黄精肽粉、人参肽粉、桑叶肽粉、燕窝肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、混合肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、弹性蛋白肽

H N

Q B

粉、蛋壳膜肽粉。

- 3.1 三文鱼胶原蛋白肽粉：以三文鱼皮或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的三文鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.2 鲟鱼胶原蛋白肽粉：以鲟鱼皮或骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鲟鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.3 牦牛骨骨髓肽粉：以牦牛棒骨或骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牦牛骨骨髓肽粉固体饮料。
- 3.4 骨髓肽粉：以鲜（冻）畜禽骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨髓肽粉固体饮料。
- 3.5 胰腺肽粉：以猪胰腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）包装等工艺加工制成的胰腺肽粉固体饮料。
- 3.6 驴骨肽粉：以驴骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的驴骨肽粉固体饮料。
- 3.7 软骨肽粉：以鸡鸭牛羊的软骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的软骨肽粉固体饮料。
- 3.8 鳕鱼胶原蛋白肽粉：以鳕鱼皮肉鳞片（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳕鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.9 乳清肽粉：以乳清蛋白粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的乳清肽粉固体饮料。
- 3.10 阿胶肽粉：以阿胶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的阿胶肽粉固体饮料。
- 3.11 鳄鱼肽粉：以鳄鱼（人工养殖）肉或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳄鱼肽粉固体饮料。
- 3.12 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼皮骨肉鳞为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.13 骨胶原蛋白肽粉：以牛皮、牛骨、鲜（冻）畜禽骨髓、驴骨、鸡骨、鸭骨、羊骨、骆驼骨等为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、

Q/TAT 0050S—2021

混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

3.14 鸡内金肽粉：以鸡内金为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鸡内金肽粉固体饮料。

3.15 山药肽粉：以山药为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的山药肽粉固体饮料。

3.16 燕麦蛋白肽粉：以燕麦或燕麦粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕麦蛋白肽粉固体饮料。

3.17 薏苡仁蛋白肽粉：以薏苡仁或薏苡仁粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的薏苡仁蛋白肽粉固体饮料。

3.18 蒲公英蛋白肽粉：以蒲公英为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蒲公英蛋白肽粉固体饮料。

3.19 马齿苋蛋白肽粉：以马齿苋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马齿苋蛋白肽粉固体饮料。

3.20 火麻仁肽粉：以火麻仁为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的火麻仁肽粉固体饮料。

3.21 决明子肽粉：以决明子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的决明子肽粉固体饮料。

3.22 昆布肽粉：以昆布、海带为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的昆布肽粉固体饮料。

3.23 紫苏籽肽粉：以紫苏籽或紫苏籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的紫苏籽肽粉固体饮料。

3.24 松花粉肽粉：以松花粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的松花粉肽粉固体饮料。

3.25 葛根肽粉：以葛根粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的葛根肽粉固体饮料。

3.26 大米肽粉：以大米或大米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的大米肽粉固体饮料。

3.27 花生肽粉：以花生或花生粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的花生肽粉固体饮料。

H N

Q B

Q/TAT 0050S—2021

- 3.28 豌豆肽粉：以豌豆或豌豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的豌豆肽粉固体饮料。
- 3.29 莲子肽粉：以莲子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的莲子肽粉固体饮料。
- 3.30 甲鱼肽粉：以甲鱼（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的甲鱼肽粉固体饮料。
- 3.31 小牛胸腺肽粉：以小牛胸腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小牛胸腺肽粉固体饮料。
- 3.32 鹿肉肽粉：以养殖梅花鹿鹿肉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿肉肽粉固体饮料。
- 3.33 鹿血肽粉：以养殖梅花鹿鹿血为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿血肽粉固体饮料。
- 3.34 鹿筋肽粉：以养殖梅花鹿鹿筋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿筋肽粉固体饮料。
- 3.35 鹿鞭肽粉：以养殖梅花鹿鹿鞭为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿鞭肽粉固体饮料。
- 3.36 燕窝肽粉：以燕窝为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕窝肽粉固体饮料。
- 3.37 黄精肽粉：以黄精为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的黄精肽粉固体饮料。
- 3.38 桑叶肽粉：以桑叶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的桑叶肽粉固体饮料。
- 3.39 茯苓肽粉：以茯苓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的茯苓肽粉固体饮料。
- 3.40 苦瓜肽粉：以苦瓜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的苦瓜肽粉固体饮料。
- 3.41 小麦肽粉：以小麦或谷朊粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小麦肽粉固体饮料。
- 3.42 红豆肽粉：以红豆或红豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料

## Q/TAT 0050S—2021

处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的红豆肽粉固体饮料。

3.43 绿豆肽粉：以绿豆或绿豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的绿豆肽粉固体饮料。

3.44 小米肽粉：以小米或小米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小米肽粉固体饮料。

3.45 混合肽粉：以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、莲子、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆或红豆粕、绿豆或绿豆粕、小米或小米粕、亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、鸡、鸭、牛、羊、鲟鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的混合肽粉固体饮料。

3.46 亚麻籽肽粉：以亚麻籽或亚麻籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的亚麻籽肽粉固体饮料。

3.47 白芸豆肽粉：以白芸豆为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的白芸豆肽粉固体饮料。

3.48 牛乳肽粉：以生牛乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牛乳肽粉固体饮料。

3.49 羊奶肽粉：以生羊乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的羊乳肽粉固体饮料。

3.50 马乳肽粉：以生马乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马乳肽粉固体饮料。

3.51 弹性蛋白肽：以鲜（冻）牛心血管、牛筋腱为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的弹性蛋白肽固体饮料。

3.52 蛋壳膜肽粉：以鲜（冻）禽类蛋壳膜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蛋壳膜肽粉固体饮料。

3.53 人参肽粉：以人参（5年及5年以下人工种植）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的人参肽粉固体饮料。

#### 4 要求

Q/TAT 0050S—2021

## 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 三文鱼皮或骨、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、鱼皮肉鳞骨、甲鱼（人工养殖）、鳄鱼肉或骨（人工养殖）；应符合GB 2733、GB 31650的规定。
- 4.1.2 牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨（鸡鸭牛羊）、牛皮、牛骨棒、小牛胸腺、鲜（冻）禽禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱；应符合GB 2707、GB 31650的规定。
- 4.1.3 养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿鞭、鹿筋）；应符合GB 2707、GB 31650及卫监督函（2012）8号的规定。
- 4.1.4 乳清蛋白粉；应符合GB 11674的规定。
- 4.1.5 阿胶、鸡内金、山药、蒲公英、马肉苁、火麻仁、决明子、紫苏籽、黄精、桑叶、茯苓；应符合《中华人民共和国药典》（2020版）和GB 2762、GB 2763及卫法监发（2002）51号的规定。
- 4.1.6 燕麦、薏苡仁、大米、小麦、红豆、绿豆、小米、白芸豆；应符合GB 2715的规定。
- 4.1.7 燕麦粕、薏苡仁粕、紫苏籽粕、大米粕、花生粕、豌豆粕、绿豆粕、小米粕、红豆粕、亚麻籽粕；应符合GB 14932的规定。
- 4.1.8 昆布、海带；应符合GB 19643的规定。
- 4.1.9 葛根粉；应符合GB/T 30637的规定。
- 4.1.10 豌豆；应符合GB/T 10460、GB 19300的规定。
- 4.1.11 松花粉；应符合GH/T 1030、GB 31636的规定。
- 4.1.12 莲子；应符合NY/T 1504、GB 19300的规定。
- 4.1.13 花生；应符合GB/T 1532、GB 19300的规定。
- 4.1.14 燕窝；应符合GH/T 1092、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.15 苦瓜；应符合NY/T 963、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.16 柠檬酸；应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.17 蛋白酶；应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.18 食品用香精；应符合GB 30616的规定。
- 4.1.19 亚麻籽；应符合GB/T 15681、GB 19300的规定。
- 4.1.20 生牛、羊乳；应符合GB 19301的规定。
- 4.1.21 牛、羊乳粉；应符合GB 19644的规定。
- 4.1.22 禽类蛋壳膜；应符合GB 2749的规定。
- 4.1.23 谷朊粉；应符合GB/T 21924 的规定。
- 4.1.24 生马乳；应符合DBS65/ 15的规定。
- 4.1.25 马乳粉；应符合DBS65/ 16的规定。
- 4.1.26 人参；应无腐烂、无虫蛀，符合《卫生部2012年17号公告》、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.27 生产用水；应符合GB 5749 的规定。

## 4.2 感官要求

应符合表1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有每种产品应有的色泽	取 5g 左右被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、组织形态，按标签上食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味、辨其滋味，静置 2 分钟后，看烧杯底部是否有异物。
组 织 形 态	固体粉末，无结块	
气 味	具有每种产品固有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

H N

Q B

Q/TAT 0050S—2021

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		试验方法	
	三文鱼胶原蛋白肽粉、鲟鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、骨髓肽粉、熊胆肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鲟鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、燕窝肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、蛋壳膜肽粉、弹性蛋白肽粉、混合肽粉	山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马西苋蛋白肽粉、大麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、桑叶肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉		
人参总皂苷* / (%)	≥	-	0.1	NY 318-1997 附录
低聚肽 (以干基计) / (%)	≥	20.0	3.0	GB/T 22729
蛋白质 (以干基计) / (%)	≥	30.0	4.0	GB 5009.5
水分 / (%)	≤	7.0	7.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.9	0.9	GB 5009.12

注\*: 人参总皂苷只限人参肽粉检测。

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

注: \* 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

## 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 4.6 生产加工过程

应符合GB 12695的规定。

#### 4.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.8 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.9 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定检测。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，人参肽粉产品应标明每日食用量不超过3克，不适宜孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童食用，并符合卫生部公告2012年第17号规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543规定，其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装必须封装严密。

#### 6.3 运输

Q/TAT 0050S—2021

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质，不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫高、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，距离墙面不低于 20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

H N

Q B

## 附录 B

## 凝结魏茨曼氏菌数检测方法

## 1 范围

本规范规定了含凝结魏茨曼氏菌样品的检测方法。

本规范用于含凝结魏茨曼氏菌样品中凝结魏茨曼氏菌的计数。

## 2 术语与定义

凝结魏茨曼氏菌数：含凝结魏茨曼氏菌样品经过处理后，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每 g(mL) 检样中形成的芽孢数。

## 3 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外，其他设备和材料如下：

3.1 天平：精度为 0.01 g；

3.2 移液枪：20-200  $\mu$ L、1mL；

3.3 涡旋混匀器；

3.4 培养箱：42 $\pm$ 1 $^{\circ}$ C

3.5 恒温振荡器

3.6 恒温水浴锅

3.7 培养皿：直径为 90 mm

3.8 枪头：100  $\mu$ L、1mL

3.9 冻存管：2 mL

3.10 锥形瓶：250 mL

## 4 培养基和试剂

4.1 PCA 平板计数琼脂培养基。

4.2 无菌生理盐水，分散剂（含 0.5%吐温 80 的无菌生理盐水）。

## 5 操作步骤

5.1 无菌操作，准确称取 25 g 样品加入到盛有 225 mL 含有分散剂并带玻璃珠的无菌生理盐水的 250 mL 锥形瓶中，于恒温振荡器上（设定温度 20 $^{\circ}$ C，速度 250rpm）均质 30 min，制备成 10<sup>-1</sup> 的菌悬液，从中吸取 2mL 菌悬液于冻存管中，浸入 80 $^{\circ}$ C 水浴中处理 10min。

5.2 取出水浴加热的菌液离心管，迅速放入常温水中冷却至室温。

5.3 依照微生物学操作技术，将菌液进行 10 倍梯度稀释，分别制备 10<sup>-2</sup>，10<sup>-3</sup>，10<sup>-4</sup>，，10<sup>-10</sup> 稀释液。每递增稀释梯度一次，需更换一支吸头。

5.4 根据对样品中芽孢数量的估计，选取连续的 2-3 个合适的稀释度（使得培养结束后至少有一个稀释度的培养皿中有 30-300 CFU）进行测数。

5.5 将稀释液涡旋混匀后，吸取稀释液 1 mL，加入预先标注稀释度的无菌培养皿中，每个稀释度重复 3 套培养皿。同时分别吸取 1 mL 无菌生理盐水加入 3 套无菌培养皿内做空白对照。

5.6 将融化并冷却至 45 $^{\circ}$ C 左右的平板计数琼脂培养基（可在 45 $^{\circ}$ C 恒温水浴锅中预置），倾注于培养皿中，小心轻转培养皿，使样品充分混匀。

5.7 待培养基凝固后，倒置放入培养箱，42 $\pm$ 1 $^{\circ}$ C 培养 48 h。

## 6 结果与报告

## 6.1 菌落计数的计算方法

6.1.1 若只有一个稀释平板上的菌落数在适宜计数范围内，计算三个平板菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 g(mL) 样品中菌落总数结果。

6.1.2 若有两个连续稀释度的平板菌落数在适宜计数范围内，按式（1）计算

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots$$

式中：

N——样品中菌落数；

$\Sigma C$ ——平板（含适宜范围菌落数的平板）菌落数之和；

$n_1$  ——第一稀释度（低稀释倍数）平板个数；

$n_2$  ——第二稀释度（高稀释倍数）平板个数；

d——稀释因子（第一稀释度）

示例：

稀释度	1: 100（第一稀释度）	1: 1000（第二稀释度）
菌落数（CFU）	232, 244	33, 35

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} = \frac{232 + 244 + 33 + 35}{[2 + (0.1 \times 2)] \times 10^{-2}} = 24727$$

上述数据按 6.2.2 数字修约后，表示为 25000 或  $2.5 \times 10^4$ 。

6.1.3 若所有稀释度的平板上菌落数均大于 300CFU，则对稀释度最高的平板进行计数，其他平板可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

6.1.4 若所有稀释度的平板菌落数均小于 30CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

6.1.5 若所有稀释度（包括液体样品原液）平板均无菌落生长，则以 1 乘以最低稀释倍数计算。

6.1.6 若所有稀释度的平板菌落数均不在 30 CFU-300 CFU 之间，其中一部分小于 30 CFU 或大于 300 CFU 时，则以最接近 30 CFU 或 300 CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

## 6.2 菌落总数的报告

6.2.1 菌落数小于 100 CFU 时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

6.2.2 菌落数大于或等于 100 CFU 时，第 3 位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前 2 位数字，后面用 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

6.2.3 若所有平板上为蔓延菌落而无法计数，则报告菌落蔓延。

6.2.4 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

6.2.5 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

## 编制说明

本标准适用于以青春双歧杆菌、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、嗜酸乳杆菌、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、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、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）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或多种为原料，添加或不添加低聚果糖、低聚木糖、低聚甘露糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、水苏糖、L-阿拉伯糖、乳清蛋白粉、水解胶原蛋白、酪蛋白、胶原蛋白肽、小麦低聚肽、鱼胶原蛋白、骨胶原蛋白肽、大豆肽粉、玉米低聚肽粉、水解II型胶原蛋白（软骨胶原蛋白）、海洋鱼低聚肽粉、大豆分离蛋白、乳粉、乳清粉、牡蛎肽、海参肽、人参（5年及5年以下人工种植）肽、驼奶粉、羊奶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、鸡内金粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、橘皮粉、茯苓粉、紫苏粉、桑叶粉、枳椇子粉、白扁豆粉、莲子粉、山楂粉、酸枣粉、罗汉果粉、麦芽粉、牡蛎粉、火麻仁、余甘子、决明子粉、沙棘粉、白果粉、芡实粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）粉、砂仁粉、葛根粉、山药粉、黑芝麻粉、黄精粉、玉竹粉、丁香粉、雨生红球藻、磷脂酰丝氨酸、蛋白核小球藻、米糠脂肪烷醇、植物甾烷醇酯、茶叶茶氨酸、蛹虫草、植物甾醇、梨果仙人掌（米邦塔品种）、DHA藻油、辣木叶、人参（5年及5年以下人工种植）粉、牡丹籽油粉、壳寡糖、乳矿物盐、鱼油粉、塔格糖、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、海藻糖、酵母 $\beta$ -葡聚糖、异麦芽酮糖醇、螺旋藻粉（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、圆苞车前子壳、奇亚籽、棉籽低聚糖、裸藻、赤藓糖醇、聚葡萄糖、乳糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、木糖醇、d-核糖、罗汉果甜苷、微晶纤维素、阿拉伯胶、瓜尔胶、海藻酸钾（又名褐藻酸钾）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、果胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、谷氨酸钠（味精）、羧甲基纤维素钠、酵母抽提物、酵母蛋白、酵母纤维粉、速溶豆粉、白芸豆粉、红豆粉、藕粉、黑姜粉、黑豆粉、小麦苗粉、大麦苗粉、羽衣甘蓝粉、绿茶粉、玉米须粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、燕麦麸皮粉、小米粉、大米粉、小麦粉、麦芽糖、乳糖、葡萄糖、白砂糖、绿咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、椰子油粉、亚麻籽油粉、椰子粉、猴头菇粉、香菇粉、甜菜根粉、发酵酸奶粉、可可粉、咖啡粉、可食用植物提取物（水提）（白芸豆提取物、马铃薯提取物、西蓝花种子水提取物中的一种或几种）、蜂蜜粉、果蔬粉（草莓粉、蔓越莓粉、橙粉、百香果粉、香蕉粉、菠萝粉、木瓜粉、牛油果粉、水蜜桃粉、椰浆粉、柠檬粉、葡萄粉、蓝莓粉、苹果粉、针叶樱桃粉中的一种或几种）、芝士粉、麦芽糊精、大米糊精、粮谷纤维（燕麦纤维、大米纤维、大豆纤维、豌豆纤维、小麦纤维中的一种或几种）、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维中的一种或几种）、抹茶粉、食用盐中的一种或几种，经配料、混合或不混合、制粒或不制粒、包装而成的即食型益生菌粉。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

H N

Q B