



410860S-2023



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0023S-2023

松茸复合低聚肽粉固体饮料

2023-04-13 发布

2023-04-13 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。

本标准主要起草单位：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

松茸复合低聚肽粉固体饮料

1 范围

本标准规定了松茸复合低聚肽粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以松茸、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、山药提取物、食用葛根粉为原料，经超微粉碎、混合、分装、包装而成的松茸复合低聚肽粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 松茸应符合GB/T 23188和GB 7096的规定。

2.1.2 大豆肽粉应符合GB/T22492的规定。

2.1.3 小麦低聚肽粉应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。

2.1.4 山药提取物应符合Q/HZD0035S的规定。见附录A

2.1.5 食用葛根粉应符合GB/T30637的规定。

2.1.6 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	粉末状	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。
色泽	具有本品固有的色泽	
滋味、气味	味甜，同时具有本品特有的滋味及气味，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
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
低聚肽，%	≥ 6.0	QB/T 5298 附录 A
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.186
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 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
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

H N

Q B



411302S-2019



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD0035S-2019

山药提取物

2019-05-28 发布

2019-05-28 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：李林正、潘天义、杨伟强、李轩。

附录 A 为本标准规范性附录。

H N
Q B

山药提取物

1 范围

本标准规定了山药提取物的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以山药为原料经热水提取、过滤、减压浓缩、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的山药提取物。用于普通食品加工用配料，不直接食用。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出适量样品，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	浅黄色至棕黄色	
气味	具有山药特殊气味	
滋味	具有山药特殊性滋味。	
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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
多糖，%	≥ 10.0	附录A
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
狄氏剂，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
艾氏剂，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HZD0035S-2019

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	30000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 10
霉菌和酵母, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15

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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、多糖、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

(规范性附录)
多糖含量的测定

A.1 试剂

A.1.1 硫酸、无水乙醇、苯酚、80%乙醇溶液、葡萄糖(使用前应于105℃恒温烘干至恒重)、糖化酶

A.1.2 80%苯酚溶液:称取80g苯酚于100mL烧杯中,加水溶解,转至100mL棕色容量瓶中定容,置4℃冰箱中避光保存。

A.1.3 100mg/L标准葡萄糖溶液:称取0.100g葡萄糖于100mL烧杯中,加水溶解,定容1000mL,置4℃冰箱中保存。

A.2 仪器和设备

可见分光光度计、分析天平、超声波提取器、涡旋振荡器、离心机:4000r/min

A.3 试样处理

取试样2.5g置于25mL容量瓶中,加水定容至刻度线,摇匀、溶解既得100mg/mL的试样溶液,加糖化酶0.5g,调pH至5.0,60℃水浴,30min,加100mL无水乙醇,混匀静置后,2200xg离心10min,弃上清。将沉淀物用水转移至圆底烧瓶,加入50mL水,于120W超声提取30min,重复2次。冷却至室温,过滤,将上清液转移至200mL容量瓶中,残渣洗涤2~3次,洗涤液转至容量瓶中,加水定容,此溶液为测定液(如颜色过深,可通过C₁₈SPE小柱等进行脱色处理)。

A.4 绘制标准曲线

分别吸取0mL、0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL的标准葡萄糖工作溶液置于20mL具塞试管中,用蒸馏水补水至1.0mL。向试液中加入1.0mL苯酚溶液,然后快速加入5.0mL硫酸(与液面垂直加入,务接触试管壁,以便与反应液充分混合),静置10min,使用涡旋振荡器使反应液充分混合,然后将试管放置于30℃水浴中反应20min,490nm测吸光度。以葡萄糖浓度为横坐标,吸光度为纵坐标,制定标准曲线。

A.5 比色测定

吸取1.0mL样品测定液于20mL具塞试管中,按A.4步骤操作,测定吸光度。

A.6 空白测定

与试样的测定平行进行,取相同量的所有试剂,采用相同的分析步骤,但不加试样。

A.7 结果计算:

样品中多糖含量以质量分数W计,单位: g/100g

$$W = \frac{m_1 \times V_1}{m_2 \times V_2} \times 0.9 \times 10^{-4}$$

式中:

m_1 ——从标准曲线上查得样品测定液中含糖量, μg ;

V_1 ——样品定容体积, mL;

V_2 ——比色测定时所移取样品测定液的体积, mL;

m_2 ——样品质量, g;

0.9——葡萄糖换算成葡聚糖的校正系数;

计算结果保留至小数点后两位。

A.8 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不得超过算数平均值的10%

H N

Q B

Q/HZD0035S-2019

方法来源：该方法参照SN/T 4260-2015编制，其中A.3部分（试样处理）代替SN/T 4260中8.1（样品处理）。

编制说明

山药提取物是以山药为原料经热水提取、过滤、减压浓缩、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的山药提取物。用于普通食品加工用配料，不直接食用。

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 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和相关国标、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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

编制说明

松茸复合低聚肽粉固体饮料是以松茸、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、山药提取物、食用葛根粉为原料，经超微粉碎、混合、分装、包装而成的松茸复合低聚肽粉固体饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、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。

河南邦瑞特实业有限公司

H N
Q B