



411734S-2023



河南叁禾源生物医药科技有限公司企业标准

Q/HSY 0028S-2023

复合多肽运动后恢复类运动 营养固体饮料

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南叁禾源生物医药科技有限公司 发布

前 言

附录A为本标准规范性附录。

本标准由河南叁禾源生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘传国。

H N
Q B

复合多肽运动后恢复类运动营养固体饮料

1 范围

本标准规定了复合多肽运动后恢复类运动营养固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参(5年及5年以下人工种植)、猴头菇、黄秋葵为原料，加入牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽，辅以甘草肽固体饮料、蛹虫草（粉碎）、肉桂（粉碎）、D-木糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、栀子黄、抗性糊精，经配料、混合、灭菌、分装、包装而成的复合多肽运动后恢复类运动营养固体饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.2 肉桂应符合 2020 年版《中华人民共和国药典一部》的规定。
- 2.1.3 甘草肽固体饮料应符合 Q/QRYZ 0001S-2022 的规定，见附录 A。
- 2.1.4 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.5 人参(5 年及 5 年以下人工种植)应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品公告（2012 年 第 17 号）的规定。
- 2.1.6 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.8 海藻糖 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.11 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.12 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.13 牛骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.14 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 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	色泽均匀，具有该产品应有的颜色	取样品 10g，将内容物置于白色瓷盘中，在室内自然光线下，用肉眼观察其色泽、
组织形态	均匀粉末状、无结块	

气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，无异味	组织形态，置于透明玻璃烧杯内用 80℃ 以上的水冲溶后，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无杂质。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 技术指标

2.3.1 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℃）/（%）	3.0~8.0	GB/T 12143
水分/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
栀子黄/（g/kg）	≤ 1.5	GB 5009.149

注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 24154的规定。

2.3.2 产品中营养成分的种类和含量

产品中营养成分的种类和含量应符合表3的规定。

表3 产品中营养成分的种类和含量

种类	每份（袋）中含量	含量（以每日计）	检验方法
肽类/（g）	0.34~2	1~6	GB/T 22492

本产品规格为10g/袋，每日推荐使用量：一次一袋，一天三次。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.10

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

2.7.1 产品中食品添加剂的使用参照 GB 2760 中相同或者相近食品类别（固体饮料）执行。

2.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

2.7.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

2.7.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.7.5 产品标签应符合 GB 13432 的规定。

2.7.6 标签中应在产品主要展示面标识“运动营养食品”及产品所属分类，并注明食品添加剂使用参照相同或相近的类别名称。

2.7.7 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

2.7.8 标签中应标注不适宜人群。

3 检验

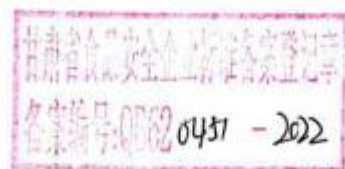
出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、技术指标、微生物限量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/QRYZ

庆阳瑞源泽生物科技有限公司企业标准

Q/QRYZ0001S-2022

甘草肽固体饮料



庆阳瑞源泽生物科技有限公司 发布

2022-10-10发布

2022-10-10实施

庆阳瑞源泽生物科技有限公司 发布

Q/QRYZ0001S-2022

目 次

前言 1

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

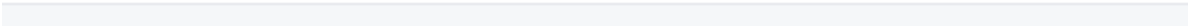
4 食品添加剂 3

5 食品生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输、贮存 4

8 保质期 4



Q/QRYZ0001S-2022

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020规定起草。

本标准由庆阳瑞源泽生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王民河

本标准于2022年10月10首次发布并实施。

Q/QRVZ0001S-2022

甘草肽固体饮料

1 范围

本标准规定了甘草肽固体饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以甘草原料，经解冻或不解冻、精拣、清洗，辅以胃蛋白酶、胰凝乳蛋白酶，经清洗、绞碎、酶解、酶灭活、过滤、灭菌、干燥、粉碎，再添加食品添加剂（柠檬酸、甜菊糖苷、木糖醇、食用香精），再经混匀、包装等工序制成的甘草肽固体饮料。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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 1886.234	食品安全国家标准食品添加剂木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸
GB 1886.355	食品安全国家标准食品添加剂甜菊糖苷
GB 2707	食品安全国家标准植物产品
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
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 5009.5	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 5009.15	食品安全国家标准食品中镉的测定
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 5009.237	食品安全国家标准食品pH值的测定
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/T 9695.23	肉与肉制品羟脯氨酸含量测定
GB 12695	食品安全国家标准饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

Q/QRY Z0001S-2022

GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31645	食品安全国家标准
SN/T 3854	出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸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
(原)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》	
(原)国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 甘草：应符合GB 2707的规定。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 胃蛋白酶、胰凝乳蛋白酶：应符合GB 1886.174的规定。

3.1.2.2 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

3.1.2.3 甜菊糖苷：应符合GB 1886.355的规定。

3.1.2.4 木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。

3.1.2.5 食品用香精：应符合GB 30616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	白色。	GB 7101
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味。	
状态	粉末状或颗粒状，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
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例, %	≥ 91.0	GB 31645
羟脯氨酸(以干基计), g/100g	≥ 10.0	GB/T 9695.23
总氮(以干基计), g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
pH值	5.5~7.5	GB 5009.237
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.21	SN/T 3854

注：a按稀释倍数增加使用量。

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

Q/GRYZ0001S-2022

表3有害物质限量指标

项 目		指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	S	0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤	3.0	GB 5009.26

3.5微生物限量

应符合表4的规定。

表4微生物限量指标

项 目	果样方案 ‘及限量(若非指定, 均以/25g表示)				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第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0		GB 4789.4

注: b样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760 有关规定。胃蛋白酶、胰凝乳蛋白酶、柠檬酸、木糖醇、食品香精按生产需要量适量添加。

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 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品, 抽样数量为2000g (不少于20个包装), 1000g (不少于10个包装)用于检验, 1000g (不少于10个包装)留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、pH值、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4型式检验

Q/QRYZ0001S-2022

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6条规定。

6.5判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项(微生物除外)，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7、GB/T 28118要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防虫、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以人参(5年及5年以下人工种植)、猴头菇、黄秋葵为原料，加入牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽，辅以甘草肽固体饮料、蛹虫草（粉碎）、肉桂（粉碎）、D-木糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、栀子黄、抗性糊精，经配料、混合、灭菌、分装、包装而成的复合多肽运动后恢复类运动营养固体饮料。

本标准为公司生产用于运动人群特殊需要的特殊膳食食品，我公司根据《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》和 GB 24154《食品安全国家标准 运动营养食品通则》制定了该标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中营养素指标结合本产品的每日推荐使用量（本产品规格为 10g/袋，每日推荐使用量：一次一袋，一天三次），每日摄入量符合 GB 24154 的规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 24154 的规定。

河南叁禾源生物医药科技有限公司