



411805S-2023



郑州方大医药科技有限公司企业标准

Q/ZFD 0002S-2023

食圆

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

郑州方大医药科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由郑州方大医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周洁。

H N

Q B

食圆

1 范围

本标准规定了食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黑豆、红豆、薏苡仁、山药、黑芝麻中的一种或多种为主要原料，经炒制或不炒制，粉碎或不粉碎，添加或不添加山楂、黄精、酸枣仁、决明子、蒲公英、莲子、桑椹、茯苓、覆盆子、芡实、红枣、白芷、枸杞、蛹虫草、鸡内金、橘皮、甘草、玛咖粉、黑胡椒、阿胶、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、人参肽粉、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽、食品用香料（葫芦巴、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、芝麻油中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎，再加入蜂蜜、低聚果糖、果葡糖浆中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装而制成的可直接食用的食圆。

产品根据配料不同可分为：复合食圆、参杞牡蛎肽食圆、参杞鹿鞭食圆、参杞玛咖食圆、人参玛咖鹿鞭食圆、人参蛹虫草牡蛎肽食圆、人参八宝食圆、山楂六物食圆、猴头菇山楂食圆、阿胶山楂食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 薏苡仁、山药、山楂、黄精、酸枣仁、决明子、蒲公英、莲子、桑椹、茯苓、覆盆子、芡实、红枣、白芷、枸杞、鸡内金、橘皮、甘草、阿胶应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 10 号）的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 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《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.8 梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）应符合原卫生部《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）。

2.1.9 人参肽粉应符合 Q/HNHY 0127S-2021（附录 A）的规定。

2.1.10 牡蛎肽应符合 Q/HNHY 0105S-2022（附录 B）的规定。

2.1.11 玛咖肽应符合 Q/HNHY 0137S-2022（附录 C）的规定。

2.1.12 鹿鞭肽应符合 Q/HNHY 0140S-2022（附录 D）的规定。

2.1.13 食品用香料（葫芦巴、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 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	圆球状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 25	GB 5009.3
^a 酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
^c 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 0.5(仅适用于含有人参肽粉、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽的产品)	GB/T 22492中附录B
注： ^a 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于以黑芝麻为原料的食圆的检验。		
^c 展青霉素仅适用于含有山楂的食圆的检验。		

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3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
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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；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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

ICS 67.040
X80

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0127S—2021

人参肽粉



2021-11-30 发布

2021-12-30 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

Q/HHHY 0127S—2021

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。
本标准由海南华研胶原科技股份有限公司提出。
本标准由海南华研胶原科技股份有限公司起草。
本标准主要起草人：符策雷、赵子方。
本标准为首次发布。

人参肽粉

1 范围

本标准规定了人参肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以人参（人工种植五年及五年以下）或人参粉为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料或消费者直接食用的人参肽粉生产控制、检验和贮运等环节。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 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 食品微生物学检验 冷却饮品、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 5009.4 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 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/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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

Q/HNHY 0127S—2021

3 技术要求

3.1 原料和加工助剂要求

- 3.1.1 人参：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。
 3.1.2 人参粉：应符合附录 A 的规定。
 3.1.3 蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的要求。
 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	白色至黄棕色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、状态，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
状 态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	指 标	检 验 方 法
水分，g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
蛋白质（以干基计），g/100g	≥	9.0	GB 5009.5
低聚肽（以干基计），g/100g	≥	50.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例	≥	90.0	GB 31645 附录A
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 食品工业原料用产品应符合表 3 的要求

表3 微生物限量（1）

项 目	采样方案及限量、检出限值，均以25g表示				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按GB 4789.1(5.4.4)~(5.4.6)进行。

3.4.2 消费者直接食用产品应符合表 4 的要求

Q/HNHY 0127S—2021

表4 微生物限量 (2)

项 目	采样方案及限量 (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	10 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	3	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 17389.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF1070规定的方法检测。

4 食品添加剂

食品加工助剂来源和用量应符合GB 2760的规定, 质量应符合本标准3.1的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种, 同一批原料, 同一生产日期, 同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

6.2.1 食品工业原料用产品: 每批产品随机抽取10个完整的包装, 在无菌条件下打开包装, 每个包装取样200g~300g 无菌独立包装, 为供试验样品, 5个试验样品用于微生物指标检验, 余下的用于理化检验和留样。

6.2.2 直接食用产品: 每批产品随机抽取10个完整的包装, 5个试验样品用于微生物指标检验, 余下的用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格, 签发合格证后方可出厂, 出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的3.2~3.5规定的项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;

Q/HNHY 0127S—2021

- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。微生物指标以外的项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

食品工业用产品标签应符合 GB 7718 的规定。消费者直接食用的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和符合卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装用符合 GB 4806.7 的塑料袋或符合 GB/T 28118 的复合铝箔袋包装。包装规格根据市场需求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防霉、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，产品包装完整无破损的状态下，产品保质期按标签标示执行。

Q/HHY 0127S—2021

附录 A
(规范性附录)
人参粉的质量要求

A.1 适用范围

适用于人参（人工种植五年及五年以下）为原料，经干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的人参粉。

A.2 质量要求

应符合下表A.1的规定。

表A.1 人参粉的质量要求

项 目	要 求
色 泽	微黄色至浅黄色
滋味与气味	有人参的滋味和气味，无异味
性 状	均匀粉末
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g

附录 B

ICS 67.040
X80

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0105S—2022

代替 Q/HNHY 0105S—2019

牡蛎肽

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4401495-2022
有效期: 2022年4月20日
至 2025年4月19日

2022-03-20 发布

2022-03-30 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

Q/HNHY 0105S—2022

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准代替 Q/HNHY 0105S—2019《牡蛎肽》。

本标准与 Q/HNHY 0105S—2019，相比主要修改如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——删除了金黄色葡萄球菌指标；

——删除了国家质量监督检验检疫总局令 123 号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：赵子方、符策雷、王争光、聂凡迪、李艳芳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHY 0105S—2019。

Q/HNHY 0105S—2022

牡蛎肽

1 范围

本标准规定了牡蛎肽的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜或冷冻的牡蛎为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料用的牡蛎肽的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.4 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.23 肉和肉制品 羟脯氨酸含量测定
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/HHHY 0105S—2022

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜或冷冻的牡蛎：应符合 GB2733 的要求。

3.1.2 蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

3.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	淡黄或浅褐色	取适量样品，将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
性 状	均匀粉末或颗粒状	
滋味与气味	具有本品特有滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总氮(以干基计), g/100g	15.0	GB 5009.5
低聚肽(以干基计), g/100g	≥ 70.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例, %	≥ 90.0	GB 31645 附录A
羟脯氨酸g/100g	≥ 3.0	GB/T 9695.23
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
总汞(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

4.4 微生物限量

应符合表3要求。

Q/HNHY 0105S—2022

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检测。

4 食品添加剂

食品加工助剂的来源和用量应符合GB 2760的规定，质量应符合本标准3.1的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取10个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样200g~300g无菌独立包装，为供试验样品，5个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的3.2-3.5规定的项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

Q/HHNY 0105S—2022

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。微生物指标以外的项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

食品工业用产品标签应符合 GB 7718 的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装用符合 GB 4806.7 的塑料袋或符合 GB/T 28118 的复合铝箔袋包装。包装规格根据市场需求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒,防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件,产品包装完整无破损的状态下,产品保质期为 36 个月。

附录 C

ICS 67.040
X 80

Q/HNHY

海南食品安全企业标准

Q/HNHY 0137S—2022

玛咖肽

海南食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46 0137S-2022
日期: 2022年4月20日
至 2025年4月19日

2022-03-20 发布

2022-04-10 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

Q/HNHY 0137S—2022

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：赵子方、符策雷、王争光、聂凡迪、李艳芳。

本标准为首次发布。

玛咖肽

1 范围

本标准规定了玛咖肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以玛咖为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料用的玛咖肽的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.4 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 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/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部公告2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》

3 技术要求

Q/HNHY 0137S—2022

3.1 原料和加工助剂要求

3.1.1 玛咖：应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的要求。

3.1.2 蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色至黄棕色	取 5 克左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，看有否外来异物，嗅其气味，辨其滋味
性 状	粉末状或颗粒状，无结块	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	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
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总氮(以干基计), g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
低聚肽(以干基计), g/100g	≥ 50.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例, %	≥ 90.0	GB 31645 附录A
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3 要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法检测。

4 食品添加剂

Q/HNHY 0137S—2022

食品加工助剂来源和用量应符合GB 2760的规定，质量应符合本标准3.1的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取10个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样200g~300g无菌独立包装，为供试验样品，5个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的3.2-3.5规定的项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。微生物指标以外的项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718和国家卫健委公告2011年第13号的规定。储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，复合铝箔袋应符合GB/T 28118的要求。包装规格根据市场需求包装。

Q/HNHY 0137S—2022

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。

附录 D

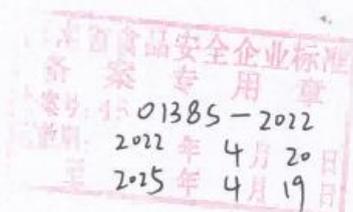
ICS 67.040
X 80

Q/HNHY

海南食品安全企业标准

Q/HNHY 0140S—2022

鹿鞭肽



2022-03-20 发布

2022-04-10 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

Q/HNHY 0140S—2022

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：赵子方、符策雷、王争光、聂凡迪、李艳芳。

本标准为首次发布。

鹿鞭肽

1 范围

本标准规定了鹿鞭肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜或冷冻的鹿鞭为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成的、用于食品工业原料用的鹿鞭肽的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.4 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/HNHY 0140S—2022

3 技术要求

3.1 原料和加工助剂要求

- 3.1.1 鲜(冻)鹿鞭:应符合GB 2707要求。
 3.1.2 蛋白水解酶:应符合GB 1886.174的要求。
 3.1.3 生产用水:应符合GB 5749要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	白色至淡黄色	取5克左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状,看有否外来异物,嗅其气味,辨其滋味
性 状	粉末状或颗粒状,无结块,无正常视力可见的外来异物	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	

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
灰分, g/100g	≤	7.0 GB 5009.4
总氮(以干基计), g/100g	≥	13.0 GB 5009.5
肽含量(以干基计), g/100g	≥	70.0 GB/T 22729
相对分子质量小于5000的肽所占比例, %	≥	80.0 GB/T 22492附录A
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0 GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注:样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

Q/HNHY 0140S—2022

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法检测。

4 食品添加剂

食品加工助剂的来源和用量应符合 GB 2760 的规定，质量应符合本标准 3.1 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取 10 个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样 200g~300g 无菌独立包装，为供试验样品，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的 3.2-3.5 规定的项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。微生物指标以外的项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

Q/HNHY 0140S—2022

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，复合铝箔袋应符合GB/T 28118的要求。包装规格根据市场需求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。

编制说明

本标准适用于以黑豆、红豆、薏苡仁、山药、黑芝麻中的一种或多种为主要原料，经炒制或不炒制，粉碎或不粉碎，添加或不添加山楂、黄精、酸枣仁、决明子、蒲公英、莲子、桑椹、茯苓、覆盆子、芡实、红枣、白芷、枸杞、蛹虫草、鸡内金、橘皮、甘草、玛咖粉、黑胡椒、阿胶、人参（人工种植5年及5年以下）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、人参肽粉、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽、食品用香料（葫芦巴、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、芝麻油中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎，再加入蜂蜜、低聚果糖、果葡糖浆中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装而制成的可直接食用的食圆。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

郑州方大医药科技有限公司

QB