



412348S-2023



焦作市三益药材有限公司企业标准

Q/JSY 0001S-2023

怀山药及其制品

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

焦作市三益药材有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市三益药材有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴二玮。

本标准自发布实施日起替代 Q/JSY 0001S-2023（备案号：410948S-2023）。

H N
Q B

怀山药及其制品

1 范围

本标准规定了怀山药及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于纯怀山药粉/片/粒、复合怀山药粉。

纯怀山药粉/片/粒是以怀山药为主要原料，经预处理、切片或不切片、烘干、粉碎或不粉碎、烘炒、过筛或不过筛、包装加工而成的即食纯怀山药粉/片/粒。

复合怀山药粉是以怀山药为主要原料，经预处理、切片、烘干，添加或不添加粮食或其粉（大米、红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、苡麦、荞麦、青稞、玉米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、水果粉（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣、乌梅中的一种或几种）、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、羊肚菌中的一种或几种）、坚果及籽类或其粉（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、薏苡仁（薏米）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、丹凤牡丹花、玉米须、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、雪莲培养物、玫瑰茄、枇杷叶、关山樱花、明日叶、枇杷花、茉莉花、桂花、菊粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、动物蛋白肽（见附录）、植物蛋白肽（见附录）、植物提取物（见附录）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、食用葡萄糖、乳糖、水果香精、香草香精、粮食香精、植物香精、乳味香精、植脂末（葡萄糖浆为主料，添加植物油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳粉中的多种）、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠中的一种或几种，经粉碎、熟化（膨化或烘炒）、粉碎、混合、包装加工而成的即食复合怀山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 怀山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.2粮食或其粉应符合 2715 的规定。
- 2.1.3水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5坚果及籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.8薏苡仁（薏米）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9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。
- 2.1.10玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.11玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.12乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.13丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.14玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.15沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.16平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.17雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.18玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.19枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.20关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.21明日叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.22茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.24乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27低聚异麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.28木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.30低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.31水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.32聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.33抗性糊精应符合原卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.34食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.36水果香精、香草香精、粮食香精、植物香精、乳味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38动物蛋白肽应符合 Q/AHGT 0001S（见附录 A）的规定。
- 2.1.39植物蛋白肽应符合 Q/AHGT 0016S（见附录 A）的规定。
- 2.1.40植物提取物应符合 Q/HSPLY 0019S（见附录 A）的规定。
- 2.1.41植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.42乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.47小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.48大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.49海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.50胶原蛋白肽应符合 GB 31645 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	20（仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品）	GB 5009.185
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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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
注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合GB 31650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

出厂检验项目为：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

1、Q/AHGT 0001S:

备案号: 34202202235S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期: 2022年04月28日

Q/AHGT

安徽国肽生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/AHGT 0001S—2022

替代 Q/AHGT 0001S—2021

动物蛋白肽粉



2022-03-17 发布

2021-03-25 实施

安徽国肽生物科技有限公司 发布

Q/AHGT 0001S—2022

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 要求..... 2

5 生产加工过程的卫生要求..... 4

6 检验规则..... 4

7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期..... 5

附录A 本标准适用企业名单..... 6

表1 感官要求..... 3

表2 理化指标..... 3

表3 微生物指标..... 4

表A.1 标准适用企业名单..... 6



Q/AHGT 0001S—2022

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《动物蛋白肽粉》标准。

本食品安全企业标准执行贯彻强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，比较了标准GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》，并结合本公司实际情况进行编写。

本标准替代Q/AHGT 0001S—2021《动物蛋白肽粉》（标准备案号：34202104141S）。本标准与Q/AHGT 0001S—2021相比，主要变化如下：

- 修改了前言。
- 修改了规范性引用文件。
- 修改了理化指标。

本标准由安徽国肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张恒、崔景林、于海波、聂波。

本标准于2017年3月1日首次发布，2018年2月26日第一次修订，2019年6月17日第二次修订，2021年8月16日第三次修订，2022年3月17日第四次修订。

本标准有效期3年。

本标准适用企业名单见附录A。

Q/AHGT 0001S—2022

动物蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了动物蛋白肽粉的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章术语、定义和分类中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品卫生标准
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 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 5009.17	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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB 18079	动物胶制造业卫生防护距离
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
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 29215	食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
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》	
国家卫生和计划生育委员会2013年第7号公告	

3 术语、定义及分类

3.1 动物蛋白肽粉：

以经检验检疫合格、清洁的鲜（冻、干制）可食用动物骨、壳、筋（含鞭）、腱、皮、鳞、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织为主要原料，添加水，经前处理（包括破碎、均质、蒸煮等一种或多种工艺）、添加蛋白酶酶解、精制（包括离心、过滤、脱色、脱盐、脱腥等一种或多种工艺）、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的相对分子质量小于10000的粉末或颗粒状动物蛋白肽粉。

3.2 产品分类：

根据原料部位或生产工艺，可分为蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉和低聚肽粉（蛋白低聚肽粉和胶原蛋白低聚肽粉）。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.1.2 动物组织：应来自非疫区，经检验检疫合格符合 GB 6783 中对原料要求的规定。畜、禽类符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。水产动物符合 GB 2733 的规定。

4.1.2.1 可以使用的原料：

Q/AHGT 0001S—2022

a) 屠宰场、肉联厂、罐头厂、菜市场等提供的经检验检疫合格的新鲜可食用动物的骨、壳、筋（含膜）、腱、皮、鳞、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织；

b) 骨粒加工厂加工的清洁的骨粒和自然风干的骨料。

4.1.2.2 禁止使用的原料：

a) 制革厂的任何废料；

b) 无检验检疫合格证明的动物组织；

c) 经有害处理过或使用苯等有机溶剂进行脱脂的动物组织。

4.1.3 活性炭：应符合GB 29215的规定。

4.1.4 蛋白酶：应符合GB/T 23527的规定。

4.1.5 其它原辅材料：应符合相应的国家标准、行业标准或相应公告。

4.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求：应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
形 态	粉末或颗粒状，无结块	取2g试样置于洁净的烧杯中，用200ml温开水配置成1%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	该产品特有的颜色	
滋味和气味	具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来物质	

4.4 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
	蛋白肽粉	胶原蛋白肽粉	低聚肽粉		
			蛋白低聚肽粉	胶原蛋白低聚肽粉	
水分/%	≤7.0				GB 5009.3 第一法
总氮（以干基计）/%	≥4.0	≥15.0	≥4.0	≥15.0	GB 5009.5
羟脯氨酸（以干基计）/%	-	≥3.0	-	≥3.0	GB/T 9695.23
相对分子质量小于 10000 的蛋白肽所占比例/%	≥90%				GB 31645 附录 A
相对分子质量小于 1000 的蛋白肽水解物所占比例/%	-		≥85%		GB/T 22729 附录 A
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤1.0				GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.9				GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤2.0				GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.17
其它污染物限量、农药残留限量、兽药残留量	应符合 GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告				
其它食品添加剂使用限量	应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告				

4.5 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 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g 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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 为指示菌指标可接受水平的限量值；M 为指标菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。工厂防护应符合 GB 18079 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。组批量以产品最小包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量：

在成品仓库或生产流通领域随机抽取样品，依据组批量，从每批产品中随机抽取不少于 5 个最小包装单位样品，用取样工具伸入包装的 3/4 处取样，所取试样不得少于 2000g。平均分成两份，一份检验，一份备查。

将采取的试样混匀，装入清洁、干燥、带磨口玻璃瓶或者无菌袋中，粘贴标签，注明生产班次、产品类别、批号、取样日期和地点。

微生物检验按无菌操作取样。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品进行出厂检验。出厂检验由本厂质检部门执行检验，检验合格签发合格证或在包装上打印合格字样后方可出厂销售。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、总氮、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

6.3 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（微生物指标除外），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。微生物指标不符合本标准或发现恶性杂质（如玻璃、金属、昆虫等），不得复检，判该批不合格。7

标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

最小销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定执行，并注明食用方法。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮存条件、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 贮存

产品不应露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风良好，无鼠虫害。

产品堆放应有垫板，离地10cm以上，离墙20cm以上。

不同类别的产品应按照产品要求贮存，产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.6 保质期

在规定的贮存条件下保存，常温保存产品保质期为24个月。

Q/AHGT 0001S—2022

附录A 本标准适用企业名单
(资料性附录)

本标准适用企业名单，见表A.1

表A.1 标准适用企业名单

企 业 名 称	地 址
安徽国肽生物科技有限公司	安徽省宣城市郎溪县经济开发区分流西路28-1号
青海国肽生物科技有限公司	青海省西宁市青海生物科技产业园区经四路 26 号孵化大楼三 305、307、309 室
阿拉山口市国肽生物科技有限公司	新疆博州阿拉山口综合保税区企业服务中心6楼610室
国肽生物工程(常德)有限公司	湖南省常德市西洞庭管理区常德国家高新技术产业开发区西洞庭生物科技园沅德大道688号

2、Q/AHGT 0016S:

备案号: 34202200171S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期: 2022年01月15日

Q/AHGT

安徽国肽生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/AHGT 00016S—2022

替代 Q/AHGT 0016S—2020

植物蛋白（低聚）肽粉



2022-01-05 发布

2022-01-16 实施

安徽国肽生物科技有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《植物蛋白（低聚）肽粉》标准。

本食品安全企业标准执行贯彻强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准食品中致病微生物限量》、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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，比较了标准 GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 22492《大豆肽粉》，并结合本公司实际情况进行编写。

本标准替代 Q/AHGT 0016S—2020《植物蛋白（低聚）肽粉》（标准备案号：34202025005）

本标准与 Q/AHGT 0016S—2020 相比，有如下变化：

- 修改了前言。
- 修改了规范性引用文件。
- 修改了术语、定义及分类。
- 修改了理化指标。



本标准由安徽国肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张恒、崔景林、刘怀高、刘芳群、程继慧、聂波、张宏鹏、张冠孟。

本标准于 2020 年 06 月 5 日首次发布，2022 年 01 月 05 日第一次修订

本标准有效期 3 年。

本标准适用企业名单见

Q/AHGT 0016S—2022

植物蛋白（低聚）肽粉

1 范围

本标准规定了植物蛋白（低聚）肽粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于条款3术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

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 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母的计数
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
GB 5413.31	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 22492	大豆肽粉
GB/T 23527	蛋白酶制剂

Q/AHGT 0016S—2022

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准食品添加剂植物活性炭（木质活性炭）
- GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量
- 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》

国家卫生和计划委员会 2013 年第 3 号公告

3 术语和定义：

植物蛋白（低聚）肽粉

以含有蛋白质的可食用植物（豆类、谷类、坚果及籽类等）（包含可用于普通食品的药食同源类植物）、食品加工用粕类或食品加工用植物蛋白等单一物质或多种混合为原料，添加水和食品工业用酶制剂，经预处理、蒸煮、酶解、精制、浓缩、干燥、包装等加工工艺制成的相对分子质量小于 1000u 的蛋白质水解物所占比例大于 50%的粉末或颗粒状植物蛋白（低聚）肽粉。

4 要求

4.1 原料要求：

- 4.1.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。
- 4.1.2 原料应洁净、干燥、无霉变、无异味、不含其他夹杂物。
- 4.1.3 食品工业用酶制剂：应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。
- 4.1.4 活性炭：应符合 GB 29215 的规定。
- 4.1.5 其它原辅材料：应符合相应的国家标准、行业标准或相应公告
- 4.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.3 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官标准

项目	要求	检验方法
形态	粉末或颗粒状，无结块	取 10g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察期色泽及性状，将样品置于透明玻璃杯中用 100ml 温开水配置成 2%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味，用温开 水漱口，品其滋味。
色泽	产品特有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

4.4 理化指标：应符合表 2 的规定。

Q/AHGT 0016S—2022

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法	
	植物蛋白 肽粉	植物蛋白 低聚肽粉		
蛋白质（以干基计）/（g/100g） 植物本体为原料 ^a 粗提蛋白为原料 ^b 浓缩蛋白为原料 ^b 分离蛋白为原料 ^b	≥18 30-50 50-80 ≥80		GB 5009.5 (计算氮(N))×6.25)	
肽分子量分布≤1000u占比(%)	≥	50	75	GB/T 22492 附录
水分/（g/100g）	≤	7.0		GB 5009.3 第一法
脲酶（尿素酶）活性 ^a		阴性		GB 5413.31
铅(Pb) / (mg/kg)	≤	0.9		GB 5009.12
其他污染物限量、农药最大残留限量	符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告			
其他食品添加剂使用限量	应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告			
a 适用于药食同源类植物肽 b 蛋白分级参考 GB 20371 的规定 c 仅适用于大豆蛋白肽				

4.5 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 a 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检 验 方 法
	n	C	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ³	3X10 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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌（CFU/g）	≤50				GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 为指示菌指标可接受水平的限量值；M 为指标菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

Q/AHGT 0016S—2022

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。组批量以产品最小包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量：

在成品仓库或生产流通领域随机抽取样品，依据组批量，从每批产品中随机抽取不少于 5 个最小包装单位样品，用取样工具伸入包装的 3/4 处取样，所取试样不得少于 2000g，平均分成两份，一份检验，一份备查。

将采取的试样混匀，装入清洁、干燥、带磨口玻璃瓶或者无菌袋中，粘贴标签，注明生产班次、产品类别、批号、取样日期和地点。

微生物检验按无菌操作取样。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品进出厂检验。出厂检验由本厂质检部门执行检验，检验合格签发合格证或在包装上打印合格字样后方可出厂销售。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验，有下列情形之一者应该进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

6.3 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（微生物指标除外），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。微生物指标不符合本标准或发现恶性杂质（如玻璃、金属、昆虫等），不得复检，判该批不合格。

7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

最小销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，并注明食用方法。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

Q/AHGT 0016S—2022

7.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮存条件、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 贮存

产品不应露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风良好，无鼠虫害。

产品堆放应有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

不同类别的产品应按照产品要求贮存，产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.6 保质期

在规定的贮存条件下保存，常温保存产品保质期为 24 个月。



Q/AHGT 0016S—2022

附录 A 本标准适用企业单
(资料性附录)

本标准适用企业名单，见表 A.1

表 A.1 标准适用企业名单

企 业 名 称	地 址
安徽国肽生物科技有限公司	安徽省宣城市郎溪县经济开发区分流西路 28-1 号
国肽生物工程（常德）有限公司	湖南省常德市西洞庭管理区常德国家高新技术产业开发区西洞庭生物科技园沅澧大道 688 号
青海国肽生物科技有限公司	青海省西宁市青海生物科技产业园经四路 26 号孵化大楼三 305、307、309 室
阿拉山口市国肽生物科技有限公司	新疆博州阿拉山口综合保税区企业服务中心 6 楼 610 室

3、Q/HSPLY 0019S:

备案号: 34202200983S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期: 2022年03月10日

Q/HSPLY

黄山华绿园生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/HSPLY 0019S—2022

代替 Q/HSPLY 0019S-2019

可食植物提取物

安徽省卫生健康委员会



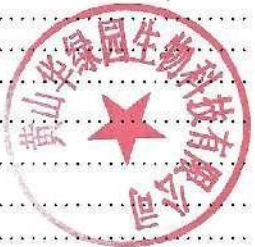
2022-03-02 发布

2022-03-12 实施

黄山华绿园生物科技有限公司 发布

目次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
4.1 基本要求	2
4.2 原辅材料要求	2
4.3 感官要求	3
4.4 理化指标	3
4.5 微生物限量	3
4.6 净含量	4
5 食品添加剂	4
6 生产加工过程的卫生要求	4
7 检验规则	4
7.1 批次的确定和抽样	4
7.2 检验分类	4
7.3 判定规则	5
8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期	5
8.1 标签、标志	5
8.2 包装	5
8.3 运输、贮存、产品召回管理	5
8.4 保质期	5



安徽华源食品股份有限公司

Q/SHSLY 0019S—2022

前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件按照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》的规定起草。

本文件参照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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本文件代替Q/SHSLY 0019S 2019《可食植物提取物》（备案号：341720190012S，备案日期2019年03月28日）。

本文件与Q/SHSLY 0019S 2019《可食植物提取物》（备案号：341720190012S，备案日期2019年03月28日）相比，主要变化如下：

——更改了前言、产品定义、技术指标。

——更新了规范性引用文件。

本文件由贵山尔绿园生物科技有限公司提出并起草负责解释。

本文件主要起草人：陈元、焦旭、苏颖、章志强。

本文件于2019年03月07日首次发布，2022年03月02日第一次修订。

本文件有效期3年。

可食植物提取物

1 范围

本文件规定了可食植物提取物的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件还适用于第3.1定义产品的生产、销售、检验。

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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.15 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

Q/HSPLY 0019S—2022

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

可食植物提取物

以可食用植物的花、果、叶、根茎中的一种植为原料经水浸提、过滤、浓缩、使用或不使用麦芽糊精、固体玉米糖浆、菊粉、乳粉等辅料，添加或不添加食品添加剂，干燥、包装等工艺加工制成的固体饮料产品，仅作为食品工业配料使用。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 可食用植物的花、果、叶、根茎中原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；三是国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）的公告具有实质等同性；六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.2.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.2.4 固体玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。

4.2.5 菊粉应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）》的规定，与之实质等同。

4.2.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

4.2.7 食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

Q/SHSLY 0019S—2022

4.2.8 其他原料应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.3 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	具有该产品应有的正常色泽	取5g左右的被测样品置于一清洁的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和形态；按标签上所述的使用方法将透明的玻璃杯体内汁搅拌均匀后，立即嗅其香气，辨其滋味，停留2min后，看杯底部有无异物
组织形态	粉末状或颗粒状	
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异臭	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计)/(mg/kg)	≤150	GB 5009.16
注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告。		
^a 仅适用于采用铝塑复合膜包装的食品。		

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注1：表中“m=0/25 g”代表“不得检出/每25 g”。					
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m值的样品数，m为致病菌指标（该受水平限量值（二级采样方案）或最高安全限量值（三级采样方案）），M为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5.2 微生物限量还应符合表4的规定。

Q/HSPLY 0019S—2022

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	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）【2005】年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样

在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取4个或4个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于200个销售包装，抽样量不少于6个销售包装（如为大包装产品，则抽取300g样品），所抽取样品中2/3用于检验，1/3为备用样品。。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

Q/HSHLY 0019S—2022

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、其他技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有关规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标项目不符合时，则判定该批产品不合格，且不得复查。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2009〕第123号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。原料中含新食品原料的产品还应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）相关的规定。按相关公告的规定标准不适宜人群和食用限量。

8.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 运输、贮存、产品召回管理

按GB 14881、国家市场监督管理总局《食品召回管理办法》及国家有关规定执行。

8.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期不超过36个月（根据产品的品种、包装样式等不同情况保质期按产品标签执行）。

编制说明

本标准适用于纯怀山药粉/片/粒、复合怀山药粉。

纯怀山药粉/片/粒是以怀山药为主要原料，经预处理、切片或不切片、烘干、粉碎或不粉碎、烘炒、过筛或不过筛、包装加工而成的即食纯怀山药粉/片/粒。

复合怀山药粉是以怀山药为主要原料，经预处理、切片、烘干，添加或不添加粮食或其粉（大米、红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱米、苡麦、荞麦、青稞、玉米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、水果粉（苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、蓝莓、山楂、猕猴桃、水蜜桃、枸杞、枣、乌梅中的一种或几种）、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、羊肚菌中的一种或几种）、坚果及籽类或其粉（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、薏苡仁（薏米）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、丹凤牡丹花、玉米须、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、雪莲培养物、玫瑰茄、枇杷叶、关山樱花、明日叶、枇杷花、茉莉花、桂花、菊粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、动物蛋白肽（见附录）、植物蛋白肽（见附录）、植物提取物（见附录）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、食用葡萄糖、乳糖、水果香精、香草香精、粮食香精、植物香精、乳味香精、植脂末（葡萄糖浆为主料，添加植物油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳粉中的多种）、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠中的一种或几种，经粉碎、熟化（膨化或烘炒）、粉碎、混合、包装加工而成的即食复合怀山药粉。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。