



413030 S-2023



焦作怀状元农业发展有限公司企业标准

Q/JHZY 0002S-2023

怀山药片（粉）及其制品

2023-09-30 发布

2023-09-30 实施

焦作怀状元农业发展有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B、C、D、E为规范性附录。

本标准由焦作怀状元农业发展有限公司提出。

本标准由温县质量技术监督检验测试中心、焦作怀状元农业发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：胡大强、候玉方、赵正科、芦天华、李银玲。

H N
Q B

怀山药片（粉）及其制品

1 范围

本标准规定了怀山药片（粉）及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制、蒸制或不蒸制、干燥、挑选、烘焙（或不烘焙）包装加工制成怀山药片；以怀山药片为主要原料，添加或不添加红豆、黑豆、赤小豆、薏米、芡实、茯苓、麦芽、山楂、莲子、人参（人工种植，5年及5年以下）、白扁豆、大米、小米、荞麦、枣、玉米、燕麦、粳米中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、烘干、粉碎（或不粉碎）、熟制（蒸制、膨化、烘焙、炒制，粮食类的均熟制）（或不熟制）、粉碎，加入或不加入南瓜粉、薏米粉（薏米熟制、粉碎）、芡实粉（芡实熟制、粉碎）、大米粉（大米熟制、粉碎）、小米粉（小米熟制、粉碎）、荞麦粉（荞麦熟制、粉碎）、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、陈皮粉、罗汉果粉、杏仁粉、花生蛋白肽、全脂奶粉、纯羊奶粉、椰浆粉、益生菌【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、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、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、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）中的一种或几种】、枸杞肽、海参肽粉、胶原蛋白肽、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽粉、植脂末【葡萄糖浆、精练植物油（部分氢化）、乳粉、食品添加剂（磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、食用香精】、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙基麦芽酚、低聚果糖、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经混合、包装加工制成怀山药片（粉）及其制品。

根据产品不同分为：怀山药片、怀山药粉、怀山药粉制品（根据添加原料不同分为不同产品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 红豆、黑豆、赤小豆、大米、小米、荞麦、枣、玉米、燕麦、粳米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 薏米、芡实、茯苓、麦芽、山楂、莲子、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）》的规定。

2.1.5 南瓜粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、沙棘粉、陈皮粉、罗汉果粉应符合 Q/XHLS 0005S（附录 A）的规定。

2.1.6 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。

2.1.7 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 全脂奶粉、纯羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 海参肽粉应符合 Q/BCKZ 0012S（附录 B） 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部公告 2012 年第 16 号)》的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.20 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.21 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.22 椰浆粉应符合 Q/HNPP 0001S（附录 C）的规定。
- 2.1.23 花生蛋白肽应符合 Q/AHGT 0016S（附录 D）的规定。
- 2.1.24 益生菌应符合国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.25 枸杞肽应符 Q/TRGQ 0012S（附录 E）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
	怀山药片	怀山药粉	怀山药粉制品	
性状	呈片状，较完整，允许有 部分碎片	呈粉末状，不能有结块	呈粉末状，不能有结块	取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	呈白色至乳白色，允许有少量黑点	呈白色至乳白色，允许有少量黑点	呈浅黄色、棕黄色或本品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，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
	怀山药片	怀山药粉	怀山药粉制品	
水分, g/100g	≤13.0	10.0	10.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.25		GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a仅限于添加山楂制成的产品。				

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
乳酸菌 ^d , CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b: 适用于添加乳酸菌的产品检验;					
d: 添加乳酸菌的产品除外。					
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: 为微生物指标可接受水平的限量值;					
M: 为微生物指标的最高限量值。					

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

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

Q/XHLS

兴化市绿帅食品有限公司企业标准

Q/XHLS 0005S-2020

果蔬干制品系列

2020-12-22 发布

2021-01-16 实施

兴化市绿帅食品有限公司发布

果蔬干制品系列

1 范围

本标准规定了果蔬干制品系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以脱水蔬菜（根菜类、叶菜类、茄果类）、水果、蔬菜脆片为原料，经拆包、干燥或不干燥、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、包装而成的果蔬干制品系列（以下简称产品）。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 霉菌与酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- 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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与命名

根据干制水果、蔬菜的名称及形状分类命名，粉状产品以外的产品命名规则为“水果或蔬菜名称+干”或“脱水+水果或蔬菜名称”命名；粉状产品以“水果、蔬菜的名称+粉”命名。示例：以香蕉干为原料经加工而成的片状产品命名为香蕉干；以蓝莓干为原料，经加工的粉状产品命名为蓝莓粉。

Q/XHLS 0005S—2020

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 脱水蔬菜（根菜类）：应符合 NY/T 959 的规定。
- 4.1.2 脱水蔬菜（叶菜类）：应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.3 脱水蔬菜（茄果类）：应符合 NY/T 1393 的规定。
- 4.1.4 水果、蔬菜脆片：应符合附录 A 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原水果、蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 30.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (限芹菜粉、香菜粉、黄瓜粉、番茄粉、菠菜粉))
酸价(以脂肪计) (KOH) ^a , mg/g	≤ 3.0
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 50
六六六(BHC), mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05
甲胺磷 ^c , mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏 ^c , mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷 ^c , mg/kg	≤ 0.5
氯菊酯 ^c , mg/kg	≤ 0.5
二氧化硫残留量	符合 GB 2760 的规定
^a 仅限以经淋油的水果、蔬菜脆片为原料的产品。	
^b 仅限苹果干(粉)、山楂干(粉)。	
^c 仅限蔬菜粉。	

4.4 微生物指标

Q/XHLS 0005S—2020

4.4.1 以脱水蔬菜（根菜类、叶菜类、茄果类）为原料加工而成的产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

4.4.2 以水果、蔬菜脆片为原料加工而成的产品微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	≤ 5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, MPN/100g	≤ 5	2	10	10 ³
沙门氏菌	5	0	0/25g	——
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1 000

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后，仔细嗅其气味，品尝其滋味，对照本标准规定，作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 酸价

按 GB 5009.229 中规定的方法进行。

5.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227 中规定的方法进行。

Q/XHLS 0005S—2020

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.6 展青霉素

按 GB 5009.185 中规定的方法进行。

5.2.7 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法执行。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装、瓶装，包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 12 个月。

H N

Q B

Q/XHLS 0005S—2020

附录 A
(规范性附录)

水果、蔬菜脆片的质量要求

A.1 水果、蔬菜脆片以新鲜水果、蔬菜为原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、食用植物油、麦芽糊精、桂皮粉、茴香粉、大蒜粉、辣椒粉、花椒粉、柠檬酸、亚硫酸钠，经预处理、烫漂或不烫漂、调配或不调配、干燥、均湿、淋油或不淋油、膨化、包装而成。

A.2 水果、蔬菜脆片的质量要求

水果、蔬菜脆片的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 水果、蔬菜脆片的质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有该产品应有的色泽。			
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味。			
组织状态	组织形态基本完整，大小均匀。			
杂质	无正常视力可见杂质。			
水分，g/100g	≤	7.0		
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0		
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25		
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9		
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	50		
二氧化硫残留量	符合 GB 2760 的规定。			
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定。			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	符合 GB 29921 的规定。			
^a 仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。				

附录 B

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0012S—2021

海参肽粉(固体饮料)



Q/610000-13321S-2021
有效期至 20241207

2021 - 10 - 06 发布

2021 - 12 - 06 实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

海参肽粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了海参肽粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以海参蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的海参肽粉（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 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 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
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7170	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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 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/T 29602	固体饮料
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 海参蛋白粉：应符合附录 A 的规定。

3.1.2 蛋白酶制剂：应符合 GB/T 23527 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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
色泽	黄棕色至棕褐色
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味、无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈淡黄色溶液，允许有少量沉淀

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 7.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 70
肽含量(以干基计), g/100g	≥ 65

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

Q/BCKZ 0012S—2021

项目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌/（CFU/g）	≤	50		
*样品的采样及处理按GB 4789.1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。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取 5g 左右被测样品于洁净的烧杯中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和组织形态，检查有无杂质。加入 80℃左右的温水 150ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，观察烧杯底部有无沉淀。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.4 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样。抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量不得少于 8 袋，抽样量不得少于 1kg。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

Q/BCKZ 0012S—2021

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准要求，成品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装材料应符合 GB/T 14187 的规定。其他包装材料应符合食品安全国家相关标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

包装后的产品应储存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防霉、防虫、防鼠设施。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。



附录 A
(规范性附录)
海参蛋白粉质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味、无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 7.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥ 70

A.3 微生物限量

应符合表A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量

项目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	900
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌/（CFU/g）	≤	50		
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

附录 C

ICS 67.160
X 51

Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0001S—2021
代替 Q/HNNP 0001S—2018

椰浆粉

海南省食品安全企业标准
备 案 专 用 章
备案号: 4601305-2021
有效期: 2021 年 4 月 20 日
至 2024 年 4 月 19 日

2021-04-15 发布 2021-04-30 实施

海南南派实业有限公司 发布

1

Q/HNPP 0001S—2021

椰浆粉

1 范围

本标准规定了椰浆粉的术语和定义、产品的分类、技术要求、食品添加剂、生产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。

本标准适用于第4章规定的椰浆粉的生产控制、检验、包装等环节。

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 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
- 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 4789.10 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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/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/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31438 食品安全国家标准 酪蛋白
- 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第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

Q/HNNP 0001S—2021

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成熟椰子果

果皮饱满、不皱缩，摇动果内有清脆响声的椰子果实。

3.2

优等椰子

果实围径在60cm以上，不发芽，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果实不得有，不符合该等级要求的椰子果不得超过5%，但应符合一等椰子果要求，其中腐烂果和裂果不得有，畸形果和空果不得超过2%。

3.3

一等椰子果

果实围径在50-60cm以上，不发芽或芽长 ≤ 5.0 cm，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果实不得超过2%，不符合该等级要求的椰子果不得超过8%，但应符合二等椰子果要求，其中腐烂果和裂果不得超过2%，畸形果和空果不得超过3%。

3.4

二等椰子果

果实围径在50cm以下，不发芽或芽长 ≤ 10.0 cm，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果实不得超过5%，不符合该等级要求的椰子果不得超过10%，其中腐烂果和裂果不得超过2%，畸形果和空果不得超过5%。

4 产品分类

4.1 清香型椰浆粉(A101)

选用普通椰子果(二等椰子果)为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的清香型椰浆粉(A101)。

4.2 焦香型椰浆粉(A103)

选用一等椰子果为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的焦香型椰浆粉(A103)。

4.3 无酪蛋白型椰浆粉(A105)

选用优等椰子果为原料，添加辅料麦芽糊精，无添加酪蛋白及其盐，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封等生产工艺制成的无酪蛋白型椰浆粉(A105)。

4.4 浓香型椰浆粉(A106)

Q/HNPP 0001S—2021

选用优质椰子果为原料，添加麦芽糊精、酪蛋白或酪蛋白酸钠等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、密封等生产工艺制成的浓香型椰浆粉（A106）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
- 5.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
- 5.1.3 酪蛋白：应符合 GB 31638 的要求。
- 5.1.4 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.2 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
	清香型椰浆粉 (A101)	焦香型椰浆粉 (A103)	无酪蛋白型椰浆粉 (A105)	浓香型椰浆粉 (A106)	
色 泽	颜色乳白色或浅乳白色，具有该品种应有的色泽				取适量试样置于 500ml 烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的食用方法于透明的烧杯中，用 80℃左右温开水冲调样品，立即嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
性 状	均匀粉状，无结块				
滋味与气味	具有椰浆应有的 的气味及滋味， 清香味明显，无 其它异味味	具有椰浆应有的 的气味及滋味， 焦香味明显，无 其它异味味	具有椰浆应有的气 味及滋味，无其它 异味味	具有椰浆应有的 的气味及滋味， 浓香味浓郁，无 其它异味味	
	无正常视力可见外来异物				

5.3 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
	清香型椰浆粉 (A101)	焦香型椰浆粉 (A103)	无酪蛋白型椰 浆粉 (A105)	浓香型椰浆粉 (A106)	
水分, g/100g	≤ 5.0				GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	≥ 6.0	4.0	7.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 35.0	≥ 50.0	40.0	60.0	GB 5009.6
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5				GB 5009.12

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

H N

Q B

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	10^2	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	3	10	10^4	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤			50		GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定方法进行测定。

6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

8 检验规则

8.1 组批

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

8.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计，抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

8.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量等。

8.4 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全部项目。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；

Q/HNHP 0001S—2021

- b) 主要原料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一批型式检验结果有较大差距时;
- 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。

8.5 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。除微生物指标外,其它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。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

产品内包装用塑料装或纸筒装时,包装材料应分别符合GB 4860.7、GB 4806.8、GB 4806.9的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6544的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

9.3 运输

运输工具及车辆应符合食品卫生要求,产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐的物品混放。产品运输过程时,车、船应遮盖,应保持清洁卫生和干燥,应防雨淋,防日晒、防潮霉,同时要小心轻放,避免生物挤压、撞击、剧烈震动。运输时要采取有效措施,防止产品及包装的损坏。

9.4 贮存

产品要存放在清洁卫生、通风良好、保持干燥、防日晒,并具有防止外物侵害和污染设施的专用成品仓库内。堆放时与周围墙壁隔离20cm以外,离地面10cm以上,堆放层数不应超过6层,不得与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

10 保质期

在本标准规定的运输贮存条件下,纸质、塑料透明袋包装保质期为12个月,纯铝袋包装保质期为18个月。

附录 D

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

Q/AHGT 0016S—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

附录 E

备案号: QB64/0442S-2019

Q/TRGQ

宁夏天仁枸杞生物科技股份有限公司企业标准

Q/TRGQ 0012S—2019

枸杞肽粉

2019-10-16 发布

2019-10-16 实施

宁夏天仁枸杞生物科技股份有限公司 发布

枸杞肽粉

1 范围

本标准规定了枸杞肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞为原料，经清理、水浸提、精制、干燥、制粉等工序制成的枸杞肽粉。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.4 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 18672 枸杞
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 食品中致病菌限量
国家市场监督管理总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.3 其他辅料均应符合相关标准要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

Q/TRGQ 0012S—2019

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有枸杞肽粉应有的色泽，色泽正常
滋味与气味	具有枸杞肽粉应有的滋味与气味，无异味
组织形态	均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤10.0
灰分/（g/100g）	≤8.0
多糖含量/（g/100g）	≥12.0
蛋白质/（g/100g）	≥25.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.5

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（cfu/g）	≤1000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤30
霉菌和酵母/（cfu/g）	≤50
致病菌	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品要求

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验：开启样品后，立刻嗅其气味，品尝滋味。另取一定量的样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、外观，并检查有无异物。

6.2 水分按 GB 5009.3 中第二法检验。

6.3 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

H N

Q B

- 6.4 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.7 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.8 霉菌和酵母按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.9 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。
- 6.10 多糖按附录 A 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装（不少于 500g）进行检验，每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每年进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

Q/TRGQ 0012S—2019

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制、蒸制或不蒸制、干燥、挑选、烘焙（或不烘焙）包装加工制成怀山药片；以怀山药片为主要原料，添加或不添加红豆、黑豆、赤小豆、薏米、芡实、茯苓、麦芽、山楂、莲子、人参（人工种植，5年及5年以下）、白扁豆、大米、小米、荞麦、枣、玉米、燕麦、粳米中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、烘干、粉碎（或不粉碎）、熟制（蒸制、膨化、烘焙、炒制，粮食类的均熟制）（或不熟制）、粉碎，加入或不加入南瓜粉、薏米粉（薏米熟制、粉碎）、芡实粉（芡实熟制、粉碎）、大米粉（大米熟制、粉碎）、小米粉（小米熟制、粉碎）、荞麦粉（荞麦熟制、粉碎）、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、沙棘粉、大麦苗粉、陈皮粉、罗汉果粉、杏仁粉、花生蛋白肽、全脂奶粉、纯羊奶粉、椰浆粉、益生菌【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、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、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、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）中的一种或几种】、枸杞肽、海参肽粉、胶原蛋白肽、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽粉、植脂末【葡萄糖浆、精练植物油（部分氢化）、乳粉、食品添加剂（磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、食用香精】、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙基麦芽酚、低聚果糖、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经混合、包装加工制成怀山药片（粉）及其制品。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。

焦作怀状元农业发展有限公司