



412702S-2024



上医扁鹊(河南)生物科技有限公司企业标准

Q/SBHS 0001S-2024

肽饮品

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

上医扁鹊(河南)生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由上医扁鹊(河南)生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高诏彬、杨昌澎、张春光。

H N

Q B

肽饮品

1 范围

本标准规定了肽饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入牛脾肽、胶原蛋白肽、鱼弹性蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、淡水鱼蛋白肽、阿胶蛋白肽、蛋清肽、地龙蛋白肽、弹性蛋白肽粉、牡蛎肽、海参肽、植物蛋白肽（来源于：大豆、小麦、燕麦、花生、玉米、人参）中的一种或几种，添加（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、水提取物【姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、鸡内金、牡蛎、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、透明质酸钠、雨生红球藻、关山樱花、针叶樱桃、红参、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、木糖醇、 β -环状糊精、果胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的肽饮品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 牛脾肽、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.3 鱼弹性蛋白肽应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.4 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.5 淡水鱼蛋白肽应符合 QB/T 4588 的规定。
- 2.1.6 阿胶蛋白肽应符合附录 A 的规定。
- 2.1.7 蛋清肽应符合附录 B 的规定。
- 2.1.8 地龙蛋白肽应符合附录 C 的规定。
- 2.1.9 弹性蛋白肽粉应符合 QB/T 5961 的规定。
- 2.1.10 牡蛎肽应符合附录 D 的规定。
- 2.1.11 海参肽应符合附录 E 的规定。
- 2.1.12 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.13 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.14 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.15 水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.17 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.18 关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.19 针叶樱桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 红参应符合 DBS22/ 024 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.28 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.29 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.30 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 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	液体	从样品中随机取出一瓶，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
肽含量，g/100g	≥ 0.5	GB/T 22492 或 GB 31645
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183
氰化物（以 HCN 计），mg/L（使用杏仁及其制品的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素，μg/kg（使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于使用大豆及其制品的产品； c 该指标仅适用金属罐装产品； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 和 GB 12695 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，食物质和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、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		中食都庆（山东）生物技术有限公司			
注册地址		山东省菏泽市开发区陈集工业区			
预备案企业标准编号		Q/ZSDQ 0015S-2021		批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)
产品标准名称		阿胶蛋白肽			
适用的食品类别		固体饮料	食品原料(成分)及工艺	原料(阿胶粉)→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。	
食品安全相关内容	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值	
		标准名称		项目指标值	
	1	铅	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤1.0	≤0.9
	2				
	说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)			
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。				
企业预备案事项联系方式	联系人	谷帅		企业(盖章)  企业负责人签字:  2021年9月6日	
	联系电话	15589428513			
	电子邮箱	15589428513@163.com			
	公示情况说明	(预备案公示起止日期、备案内容有无异议等)			

- 注: 1. 此表由企业登录管理平台后上传, 向全社会公示, 接收各方意见建议, 公示时间应该不少于10个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。
 2. 公示结束后, 填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》, 备案受理部门7个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委制

Q/ZSDQ

中食都庆(山东)生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0015S-2021

阿胶蛋白肽

2021-08-14 发布

2021-08-15 实施

中食都庆（山东）生物技术有限公司 发布



Q/ZSDQ 0015S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 谷帅 王芳 王慧娟。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。

Q/ZSDQ 0015S-2021

阿胶蛋白肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的阿胶蛋白肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以阿胶为主要原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、灭酶、浓缩、灭菌、干燥等工艺生产而成的阿胶蛋白肽。

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 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 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- 2015版中国药典一部 药材和饮片 277 阿胶
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 阿胶

应符合2015版中国药典一部 药材和饮片 277 阿胶的规定。



Q/ZSDQ 0015S-2021

3.1.2 蛋白酶

应符合GB 1886.174的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	黄色或淡黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 80.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 50.0
相对分子质量小于5000的蛋白质水解物所占比例，/(g/100g)	≥ 60.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
铅（Pb）(mg/kg)	≤ 0.9

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(MPN/100g) ≤	30				GB 4789.3
霉菌/(cfu/g) ≤	25				GB 4789.15
酵母菌/(cfu/g) ≤	25				GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出				GB 4789.4 GB 4789.10

3.6 净含量及允许短缺量

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》规定。

4 食品添加剂**4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。****4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。****5 生产加工过程卫生要求**

应符合GB 14881的规定。

Q/ZSDQ 0015S-2021

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、水分、灰分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；



Q/ZSDQ 0015S-2021

e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 9687的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

附录 B

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		中食都庆(山东)生物技术有限公司				
注册地址		菏泽市开发区陈集工业区				
预备案企业标准编号	Q/ZSDQ 0005S-2023	批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)			
产品标准名称	蛋清肽(白蛋白肽)					
适用的食品类别	蛋制品; 其他蛋制品	食品原料(成分)及工艺	原料(蛋清粉)→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目	食品安全国家(地方)标准标准名称	项目指标值	企业标准指标值	
		1	铅	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.2	≤0.1
		2	镉	GB2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量	≤0.5	≤0.49
		3				
	说明	严于国家(地方)标准的项目, 企业可报备 1 项或多项(可附页)				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()					
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实, 并符合《食品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的, 声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定, 并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。					
企业预备案事项联系方式	联系人	谷帅		企业(盖章): 企业负责人签字: 2023年3月28日		
	联系电话	15589428513				
	电子邮箱	15589428513@163.com				
	公示情况说明	1、预备案公示自 2023.3.14 起至 2023.3.28 2、备案内容有无异议				

注: 1. 此表由企业登录管理平台后上传, 向全社会公示, 接收各方意见建议, 公示时间应该不少于 10 个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。
2. 公示结束后, 填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》, 备案受理部门 7 个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委员会

Q/ZSDQ

中食都庆（山东）生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0005S—2023

蛋清肽（白蛋白肽）

2023—03—28 发布

2023—03—28 实施

中食都庆（山东）生物技术有限公司 发布



Q/ZSDQ 0005S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张学军 张平 王芳 王慧娟 谷帅。
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。
生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。
地址：菏泽市陈集工业园。

中食都庆

蛋清肽（白蛋白肽）

1 范围

本标准规定了我公司生产的蛋清肽（白蛋白肽）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡蛋白粉为主要原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的蛋清肽（白蛋白肽）。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 霉菌和酵母菌计数
- 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 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

蛋清肽（白蛋白肽）

以鸡蛋白粉为主要原料，用酶解或微生物发酵法生产的，相对分子量在1000以下，主要成分为肽的粉末物质

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 鸡蛋白粉

Q/ZSDQ 0005S-2023

应符合GB 2749的规定。

4.1.2 蛋白酶

应符合GB 1886.174的规定。

4.1.3 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭菌→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色至白色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 80.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例，/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 6.5
铅（以Pb计）(mg/kg)	≤ 0.1
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.49

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标			
	n=5	c=2	m=10 ³	M=10 ⁴
菌落总数/(cfu/g)				
大肠菌群(MPN/g)	≤		0.92	
霉菌/(cfu/g)	≤		25	
酵母菌/(cfu/g)	≤		25	
沙门氏菌	≤		0/25g	
金黄色葡萄球菌	≤		0/25g	

4.6 净含量及允许短缺量

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》规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

- 6 生产加工过程卫生要求
应符合 GB 14881 的规定。
- 7 检验方法
 - 7.1 感官检验
把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。
 - 7.2 理化检验
 - 7.2.1 肽含量
按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定
 - 7.2.2 相对分子量分布
按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定
 - 7.2.3 水分
按 GB 5009.3 规定的方法测定。
 - 7.2.4 蛋白质
按 GB 5009.5 规定的第一法测定。
 - 7.2.5 灰分
按 GB 5009.4 规定的方法测定。
 - 7.2.6 铅
按 GB 5009.12 规定的方法测定。
 - 7.2.7 镉
按 GB 5009.15 规定的方法测定。
 - 7.3 微生物检验
 - 7.3.1 菌落总数
按 GB 4789.2 规定的方法检验。
 - 7.3.2 大肠菌群
按 GB 4789.3 规定的方法检验。
 - 7.3.3 霉菌
按 GB 4789.15 规定的方法检验。
 - 7.3.4 酵母菌
按 GB 4789.15 规定的方法检验。
 - 7.3.5 沙门氏菌
按 GB 4789.4 规定的方法检验。
 - 7.3.6 金黄色葡萄球菌
按 GB 4789.10 规定的方法检验。
 - 7.4 净含量检验
按 JJF 1070 规定的方法进行。
- 8 检验规则
 - 8.1 抽样
同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。
 - 8.2 出厂检验
 - 8.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。
 - 8.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。
 - 8.3 型式检验

- 8.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。
- 8.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：
- 新产品投产或老产品转产时；
 - 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
 - 停产半年后，恢复生产时；
 - 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
 - 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。
- 8.4 判定规则
- 8.4.1 出厂检验判定规则
- 8.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。
- 8.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。
- 8.4.2 型式检验判定规则
- 8.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。
- 8.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。
- 9 标志、包装、运输、贮存
- 9.1 标志
- 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。
- 9.2 包装
- 9.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 9687的规定；
- 9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。
- 9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。
- 9.3 运输
- 9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。
- 9.4 贮存
- 9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的地方，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
- 9.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

Q/ZSDQ

中食都庆(山东)生物技术有限公司企业标准

Q/ZSDQ 0012S—2024

地龙蛋白肽

2024-05-20 发布

2024-05-20 实施

中食都庆(山东)生物技术有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、张西平、李长敬、王芳、王慧娟

地址：菏泽市开发区陈集工业园

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

地龙蛋白肽

1 范围

本标准规定了地龙蛋白肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以地龙蛋白为原料，经调浆、酶解、提取、分离、干燥工艺制备而成的地龙蛋白肽。

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 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 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 22492 大豆肽粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国卫生部 公告 2009年 第18号

国家质量监督检验检疫总局令第76号《定量包装商品计量监督管理办法》

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

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 地龙蛋白

应符合 中华人民共和国卫生部 公告 2009年 第18号的规定。

3.1.2 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 蛋白酶

0/ZSDQ 0012S 2024

应符合GB 1886.174的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
性状	疏松粉状，无结块、无霉变
色泽	黄色至淡黄色，色泽均匀一致
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无异味
杂质	无外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 65.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 30.0
相对分子质量小于2000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 8.0
灰分/(g/100g)	≤ 9.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.9

注：其他有毒有害物质的指标应符合国家有关法律、法规行政规范和强制性标准的规定。

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目	指 标				
		n=5	c=2	m=10 ³	M=10 ⁴
菌落总数/(cfu/g)	≤				
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.90			
霉菌/(cfu/g)	≤	25			
酵母菌/(cfu/g)	≤	25			
沙门氏菌	≤	0/25g			
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g			

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

Q/ZSDQ 0012S-2024

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.4 肽含量

按 GB/T 22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.5 相对分子量分布

按 GB/T 22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批，每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、灰分、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有一项（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

Q/ZSDQ 0012S-2024

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物除外）不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品。超过三项不符合标准，不得复验，判该批产品为不合格品；微生物指标有一项以上（含一项）不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量及防晒、防雨等标志，其标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。

8.2 包装

内包装采用聚乙烯PE袋，符合GB 9687的规定；牛皮纸袋，符合GB 22865 的规定，所用包装材料应符合相应的食品包装材料卫生要求。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的地方；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

8.4.3 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

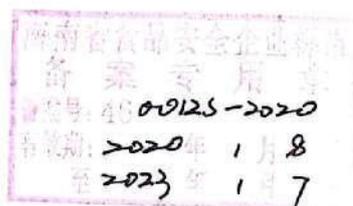
ICS67.040
X 80

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0105S—2019

牡蛎肽



2019-12-10 发布

2019-12-30 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

Q/HNHY 0105S—2019

前 言

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：周进学、李立。
本标准为首次发布。

牡蛎肽

1 范围

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

本标准适用于以牡蛎为原料，经清洗、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成的牡蛎肽的生产控制、检验和贮存等环节。

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 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 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 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 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
- 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/HNHY 0105S—2019

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 食品工业原料用牡蛎肽

供食品生产企业用于生产食品用的食品工业原料。

3.2 直接食用的牡蛎肽

供消费者直接食用的终端产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牡蛎：应符合 GB2733 的要求。

4.1.2 酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	具有本品特有滋气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), g/100g	≥ 40.0	GB/T 22729
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.19
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

4.4 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	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	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

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及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。

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 原辅料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准，每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原辅料部分项目进行进厂检验，生产车间审核每种原辅料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

6.2 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品种、同一规格产品为一组批。

6.3 抽样

6.3.1 食品工业原料用牡蛎肽

每批产品按1%，不足1千件者按1千件计；从抽取的样品中，再随机抽取12个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样200~300克，无菌独立包装，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。

6.3.2 直接食用的牡蛎肽

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个最小销售独立包装。每批产品抽样数量不少于1000克，5个最小销售独立包装用于感官检查和理化指标检验，5个最小销售独立包装用于微生物指标检验，余下的用于留样。

另外根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.4 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、净含量、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群和标签等。

6.5 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4.2-4.5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。

6.6 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。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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品销售标签应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》要求，供消费者直接食用的产品标签还应符合GB 28050规定。运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装材料为塑料袋或复合铝箔袋包装，塑料袋应符合GB 4806.7规定，复合铝箔袋符合GB/T 28118规定。食品工业原料用产品包装规格为1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋、20kg/袋；直接食用产品的包装规格为3g/袋、5g/袋、10/袋；或根据市场需求规格包装。

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

ICS 67.040
X 80

Q/HYSW

海南省食品安全企业标准

Q/HYSW 0008S—2021
代替 Q/HYSW 0008S—2020

海参肽

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600335-2021
有效期: 2021年1月26日
至 2024年1月25日



2021-01-01 发布

2021-01-31 实施

海南华研生物科技有限公司 发布

Q/HYSW 0008S—2021

前 言

本标准代替Q/ HYSW 0008S—2020《海参肽粉》。
本标准与Q/ HYSW 0008S—2020相比，主要变化如下：
——产品名称修改为《海参肽》。
本标准附录 A 为规范性附录。
本标准由海南华研生物科技有限公司提出。
本标准由海南华研生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：刘浩、闫慧。
本标准所代替的历次版本发布情况为：
——Q/HYSW0008S——2020。

海参肽

1 范围

本标准规定了海参肽的技术要求、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。

本标准适用于以海参或海参粉为原料，经前处理（清洗、切碎，或复水海参粉）、酶解、离心分离或过滤、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、包装等生产工艺制成的用于食品工业原料用海参肽的生产控制、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 V
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.11 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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

Q/HYSW 0008S—2021

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》

3 技术要求

3.1 原料和加工助剂要求

3.1.1 海参：应符合 GB 2733 要求。

3.1.2 海参粉：应符合附录 A 的要求。

3.1.3 蛋白水解酶：为 GB2760 规定的酶制剂，应符合 GB 1886.174 的要求。

3.1.4 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外观形态；看有否外来异物，嗅其香气，辨其滋味
状 态	粉末状，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
蛋白质（以干基计）, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例	≥ 80.0	GB 31645 附录A
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Hg计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

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 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法

Q/HYSW 0008S—2021

表3 微生物限量(续)

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	
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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

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

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10~12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、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和标签等。

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全部项目。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/HYSW 0008S—2021

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。微生物指标以外的藉由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

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

7.2 包装

产品内包装材料为塑料袋或复合铝箔袋,塑料袋应符合GB 4806.7规定,复合铝箔袋符合GB/T 28118规定。包装规格为1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋、20kg/袋;或根据市场需求规格包装。

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24个月。

行政部 2024.11.14

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，加入牛脾肽、胶原蛋白肽、鱼弹性蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、淡水鱼蛋白肽、阿胶蛋白肽、蛋清肽、地龙蛋白肽、弹性蛋白肽粉、牡蛎肽、海参肽、植物蛋白肽（来源于：大豆、小麦、燕麦、花生、玉米、人参）中的一种或几种，添加（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、提取物【姜（生姜、干姜）、竹笋、百合、薏米、山药、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、鸡内金、牡蛎、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、怀菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、乌梅、甘草、薄荷、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、透明质酸钠、雨生红球藻、关山樱花、针叶樱桃、红参、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、木糖醇、 β -环状糊精、果胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质或不均质、过滤或不过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的肽饮品。

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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为14.09其他类饮料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

上医扁鹊(河南)生物科技有限公司