



412817S-2024

河南茂真生物科技有限公司企业标准

Q/HMZ 0007S-2024

固体饮料

2024-11-11 发布

2024-11-11 实施

河南茂真生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附近一、二、三、四为规范性附件。

本标准由河南茂真生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭素萍。

H N
Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、山药、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、西洋参、花生、绿豆、小麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆、杏仁、白芝麻、核桃、桃仁、水果干或片（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、蛹虫草、松花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、枸杞子、桑椹、牡蛎、沙棘、茯苓、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、天麻、槐米、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、山楂、干姜、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、鱼腥草、玉竹、罗汉果、胖大海、陈皮、苦荞、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、薄荷中的一种或多种为原料，加入或不加入麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食品用香精、胶原蛋白肽粉、牛（羊、猪）脑肽粉、可食用动物副产品多肽粉、牛（羊、猪）骨髓肽粉、牛鞭肽粉中的一种或几种，经预处理、烘干、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的固体饮料。

根据原料不同可分为不同产品：以一种或几种原料+固体饮料命名，如黄精固体饮料、黄精人参 固体饮料等；或以一种原料+复合固体饮料命名，如人参复合固体饮料等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 花生、绿豆、小麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆 应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 枳椇子、杏仁、白芝麻、核桃、桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 水果干或片应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.6 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.7 黄精、山药、枸杞子、桑椹、牡蛎、沙棘、茯苓、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、槐米、决明子、菊花、山楂、干姜、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、鱼腥草、玉竹、罗汉果、胖大海、陈皮、苦荞、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 西洋参、天麻应符合国家健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.19 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.20 牛（羊、猪）脑肽粉应符合Q/NMTS 0004S-2023的规定（见附件一）。
- 2.1.21 可食用动物副产品多肽粉应符合Q/NMTS 0005S-2023的规定（见附件二）。
- 2.1.22 牛（羊、猪）骨髓肽粉应符合Q/NMTS 0002S-2023的规定（见附件三）。
- 2.2.23 牛鞭肽粉应符合Q/TYSK 0005S-2020的规定（见附件四）。

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	粉状，允许有颗粒	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，后品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（使用山楂的产品）	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^a （以甜菊糖当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验		阴性（仅适用于添加大豆及其制品的产品）	GB/T 5009.183
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； ^b 仅适用于添加杏仁的产品，按标签所示冲调方法稀释后检测，检测结果换算以HCN计； *该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	5 × 10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样和处理按 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，食药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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附件一：

备案号：Q150235S-2023

备案日期：2023 年 05 月 16 日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0004S—2023

牛（羊、猪）脑肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜

本标准批准人：张剑平

本标准于2023-04-20首次发布。

牛（羊、猪）脑肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了牛（羊、猪）脑肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛脑、羊脑、猪脑的一种为原料，添加蛋白酶，经过脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

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 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 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/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 5009.4 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/T 6388 运输包装收发货标志
- 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/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 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精

Q/NMST 0004S—2023

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

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 70 号(2023 年修订版)《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 水：应符合 GB 5749 的规定；

3.1.2 牛脑、羊脑、猪脑：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707、GB 2762、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定；

3.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.2 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	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外视形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异味	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
总氮(以干基计)，%	≥ 11.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计)，%	≥ 40.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在1000Da以下的肽段比例，%	≥ 90.0	GB/T 22729
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 9.0	GB 5009.4

3.4 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*及限量（均以/25g 表示）				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	5	0	0	—	GB 4789.4

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

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.7	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
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

3.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次，出现下列情况之一时亦应及时检验：

- 新产品投产时；
- 产品停产 6 个月以上恢复生产时；

Q/NMITS 0004S—2023

- c) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
 - e) 食品安全监督机构提出检验要求时。
- 对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样,每批产品抽样总量不少于1000g,样品分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验项目中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可自该批产品中加倍抽取样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有一项不合格,判该批产品为不合格产品;微生物指标经检验有一项不合格,即判定该批产品为不合格产品,微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量,涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。
- 6.2.2 包装应封装严密,不得有破损现象。
- 6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具必须清洁、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。
- 6.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。
- 6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

- 6.4.1 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。
- 6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋;产品堆放时必须垫板,与地面距离为 10cm 以上,与墙面距离为 20cm 以上。

6.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

附件二：

备案号：Q150234S-2023

备案日期：2023 年 05 月 16 日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0005S—2023

可食用动物副产品多肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜

本标准批准人：张剑平

本标准于2023-04-20首次发布。

可食用动物副产品多肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了可食用动物副产品多肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的固体饮品。

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 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 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/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 5009.4 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/T 6388 运输包装收发货标志
- 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/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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

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 70 号(2023 年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 可食用动物副产品多肽粉固体饮品 1

适用于以动物的心、肝、脾、肺、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶，经过脱脂、酶解、灭菌灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

3.2 可食用动物副产品多肽粉固体饮品 2

适用于以动物的心、肝、脾、肺、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、经过脱脂、酶解、灭菌灭活、活性炭过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.2 畜禽的心、肝、脾、肺、肾、血：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪、活鸡、活鸭、活鹅，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707、GB 2762、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定；

4.2 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	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味，无异味	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

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	检 验 方 法
总氮（以干基计），%	≥ 11.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 40.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在1000Da以下的肽段比例，%	≥ 85.0	GB/T 22729

水分, %	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	9.0	GB 5009.4

4.4 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 (均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ¹	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	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。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

4.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照 JJF 1070 规定的方法测定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

Q/NMST 0005S—2023

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

6.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次，出现下列情况之一时亦应及时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

6.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙面距离为 20cm 以上。

7.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

附件三：

备案号：Q150233S-2023
备案日期：2023 年 05 月 16 日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0002S—2023

牛（羊、猪）骨髓肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜

本标准批准人：张剑平

本标准于2023-04-20首次发布。

牛（羊、猪）骨髓肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了牛（羊、猪）骨髓肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛骨、羊骨、猪骨的一种为原料，添加蛋白酶，经过清洗、破碎、蒸煮、脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

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 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 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/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 5009.4 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/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 羟脯氨酸含量的测定
- 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/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 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

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 70 号(2023 年修订版)《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 水：应符合 GB 5749 的规定；
3.1.2 牛骨、羊骨、猪骨：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707 的规定；

3.2 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	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异味	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
总氮（以干基计），%	≥ 14.5	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 80	GB/T 22729
肽相对分子量分布在2000Da以下的肽段比例，%	≥ 85	GB/T 22729
强脯氨酸，%	≥ 3.0	GB/T 9695.23
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4

3.4 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*及限量（均以/25g 表示）				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	5	0	0	—	GB 4789.4

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

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	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
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

3.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验,合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次,出现下列情况之一时亦应及时检验:

- 新产品投产时;
- 产品停产 6 个月以上恢复生产时;
- 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

Q/NMTS 0002S—2023

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、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。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 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。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须垫板，与地面距离为10cm以上，与墙面距离为20cm以上。

6.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

附件四:

16.07

Q/TYSK

安国同源生物科技发展有限公司企业标准

Q/TYSK 0005S-2020

牛鞭肽粉

备 案 号: 131098S-2020

备案日期: 2020年07月30日

有效日期: 2025年07月29日

2020-06-22 发布

2020-06-22 实施

安国同源生物科技发展有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，参考了国家标准GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由安国同源生物科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：安国同源生物科技发展有限公司。

本标准主要起草人：李丽、崔淑兰、韩奇。

本标准同时适用于内蒙古肽好生物制品有限责任公司（地址：内蒙古自治区锡林郭勒盟锡林浩特市杭盖路176号）；内蒙古天奇生物科技有限公司（地址：内蒙古自治区赤峰市红山区红山经济开发区13号）。

本标准于2020年6月22日由安国同源生物科技发展有限公司负责人钮占拴批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2020年6月22日首次发布。



牛鞭肽粉

1 范围

本标准规定了牛鞭肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛鞭为原料，添加食品添加剂蛋白酶，添加或不添加食品添加剂柠檬酸，经清洗、绞碎、蒸煮、脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工序制成的牛鞭肽粉。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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《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 原料要求

3.1.1 牛鞭应取自非疫区健康活牛，并持有产地动物检疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 所有原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 31650 的规定。

3.1.3 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	检 验 方 法
色泽	白色至淡黄色，色泽均匀一致	取 10g 左右样品置于洁净烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、有无杂质，嗅其气味、品尝其滋味
组织状态	疏松的粉末状，无结块	
气味和滋味	具有该品种应有的气味滋味，无异味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≥	14.5 GB 5009.5
肽相对分子质量分布在 20000 以下的肽段比例/(%)	≥	80.0 GB/T 22729
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	1.0 GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.7 GB 5009.12
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
其他真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留限量、兽药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定		

3.4 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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 净含量

符合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》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

蛋白酶的质量应符合GB 1886.174的规定；柠檬酸的质量应符合GB 1886.235的规定。

4.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

根据产品规格，从同一批产品中随机抽取总样品量不少于8个独立包装（不含净含量抽样），样品量总数不少于2Kg，分成2份，1份供检验，1份留作备样。

6.2.2 检验项目

感官要求、水分、灰分、总氮、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品均须进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

根据产品规格,从同一批产品中随机抽取总样品量不少于10个独立包装(不含净含量抽样),样品量总数不少于3Kg,分成2份,1份供检验,1份留作备样。

6.3.1 检验项目为本标准技术要求中3.2~3.5规定的全部项目。

6.3.2 正常生产时,型式检验每年进行一次,发生下列情况之一的亦应进行:

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产后,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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。
- e) 新产品试制定型鉴定时。

6.4 判定规则

全部项目检验结果均符合本标准要求时,则该批产品合格。除微生物指标,至少有一项指标不符合本标准要求时,应从该同批次产品中加倍取样复检不合格项,复检结果仍有不合格项时,判定该批产品不合格;微生物指标不符合本标准时,判定该批产品不合格,不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定。产品不得宣称或暗示具有预防、治疗疾病的作用。

7.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

包装材料应符合相应的卫生标准和有关规定;包装容器应牢固、防潮、整洁。

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥良好的库房中,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染,产品搬运时应轻取轻放,避免日晒雨淋;防止挤压、受潮,严禁与有毒、有害、有异味、易污染或影响产品质量的物品混装混运,并防止在运输过程中污染。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,保质期24个月。



编制说明

本标准适用于以黄精、山药、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、西洋参、花生、绿豆、小麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆、杏仁、白芝麻、核桃、桃仁、水果干或片（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、蛹虫草、松花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、枸杞子、桑椹、牡蛎、沙棘、茯苓、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、天麻、槐米、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、山楂、干姜、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、鱼腥草、玉竹、罗汉果、胖大海、陈皮、苦荞、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、薄荷中的一种或多种为原料，加入或不加入麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食品用香精、胶原蛋白肽粉、牛（羊、猪）脑肽粉、可食用动物副产品多肽粉、牛（羊、猪）骨髓肽粉、牛鞭肽粉中的一种或几种，经预处理、烘干、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的固体饮料。

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》的要求制订本企业标准，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。

河南茂真生物科技有限公司