



410323S-2024



温县怀明堂药业有限公司企业标准

Q/WHY 0003S-2024

怀山药(铁棍山药)复合粉(粒)

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

温县怀明堂药业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G 为规范性附录。

本标准由温县怀明堂药业有限公司提出。

本标准由河南恒测质量检验检测科技有限公司和温县怀明堂药业有限公司共同起草。

本标准起草人：杜明宗、岳如梦、慕建立、李三豹。

本标准自发布实施日起替代 Q/WHY 0003S-2023(备案号：411699S-2023)。

H N
Q B

怀山药(铁棍山药)复合粉(粒)

1 范围

本标准规定了怀山药(铁棍山药)复合粉(粒)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀山药(铁棍山药)片为主要原料,添加大豆、玉米、大米、高粱、荞麦、豌豆、小豆、绿豆、芝麻、小米、莜麦、糙米、藕粉、藜麦米、核桃仁、魔芋粉、黑米、燕麦米、南瓜干、红米、赤(红)小豆、黑豆、黑芝麻、猴头菇、白芷、青稞、椰浆粉、百合粉、麦芽、人参(5年及5年以下人工种植)、紫山药、紫薯、火麻仁、奇亚籽、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子(粉)、淡竹叶、怀菊花、松花粉、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、刺梨、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、葛根粉、黄芥子、百合、桔梗、紫苏、白芸豆、玉米须、苦瓜、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种,添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、葡萄糖浆、酪蛋白、菊粉、大豆低聚肽、沙棘粉、苦瓜粉、橙子粉、草莓粉、可可粉、燕麦粉、小麦胚芽粉、荠菜粉、平菇粉、灰树花、麦芽粉、蛹虫草粉、辣木叶粉、菊芋粉、纳豆、牡蛎粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取物、蓝莓提取物、黑枸杞提取物、针叶樱桃果提取物、绿茶提取物、苹果提取物、苦瓜提取物、桑叶提取物、辣木叶提取物、葛根提取物、茯苓提取物、玉米须提取物、怀菊花提取物、白芸豆提取物、荷叶提取物、火麻仁提取物、决明子提取物、咖啡豆提取物、覆盆子提取物、胶原蛋白肽(鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽中的一种或几种)、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、枸杞肽、燕麦肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、苦瓜肽、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、大豆低聚糖、羊初乳、牛初乳、乳粉、全脂驼乳粉、DHA藻油、花生四烯酸油脂、雨生红球藻(虾青素)、阿萨伊果、玛咖粉、蜂王浆粉、梨果仙人掌、乙基麦芽酚、植脂末[葡萄糖浆、食品添加剂(磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅)]、食品用香精中的一种或多种,经炒制或不炒制、粉碎、膨化或不膨化、粉碎、混合、造粒或不造粒,添加或不添加益生菌【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】,经分装封口、包装加工而成的即食怀山药(铁棍山药)复合粉(粒)。

根据产品所用原料不同分为不同类别:怀山药复合粉(粒)、铁棍山药复合粉(粒)、肽复合怀山药(铁

棍山药)复合粉(粒)、益生菌复合怀山药(铁棍山药)粉(粒)。

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 怀山药(铁棍山药)片应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.16 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 南瓜干应符合 NY/T 1393 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 赤(红)小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 猴头菇、灰树花、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 青稞应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.28 白芷、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、麦芽、火麻仁、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子（粉）、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、桔梗、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.29 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.30 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.31 刺梨、松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.32 椰浆粉、百合粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.34 紫山药、紫薯、白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 奇亚籽应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.36 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 食品用香精（绿豆香精、菊花香精、核桃香精、枸杞香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.48 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。
- 2.1.49 沙棘粉、菊芋粉、苦瓜粉、荠菜粉、橙子粉、草莓粉、麦芽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.50 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.51 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.52 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、蓝莓提取物、黑枸杞提取物、针叶樱桃果提取物、绿茶提取物、苹果提取物、苦瓜提取物、桑叶提取物、辣木叶提取物、葛根提取物、茯苓提取物、玉米须提取物、

- 怀菊花提取物、白芸豆提取物、荷叶提取物、火麻仁提取物、决明子提取物、咖啡豆提取物、覆盆子提取物均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定；杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定；玉米须应符合卫计委《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306 号）的规定；针叶樱桃果应符合卫生部 2010 年第 9 号公告要求和 NY/T 1884 的规定；玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.53 DHA 藻油、花生四烯酸油脂应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.54 阿萨伊果应符合卫生部 2013 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.55 玛咖粉应符合国家卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.56 雪莲培养物应符合国家卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.57 梨果仙人掌应符合卫生部 2012 年 第 19 号公告的规定。
- 2.1.58 雨生红球藻应符合国家卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.59 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.61 鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.62 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.63 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.64 燕麦肽粉应符合 Q/BCKZ 0017S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.65 人参低聚肽粉应符合 Q/SYST 0007S 的规定（附录 B）。
- 2.1.66 海参肽粉应符合 Q/BCKZ 0012S 的规定（见附录 C）。
- 2.1.67 沙棘肽应符合 Q/XYZD 0062S 的规定（见附录 D）。
- 2.1.68 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.69 低聚木糖应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 号的规定。
低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.70 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.71 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.72 大豆低聚肽应符合 GB /T 22492 的规定。
- 2.1.73 牛初乳应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.74 羊初乳应符合 Q/SXQL 0001S 的规定（见附录 E）。
- 2.1.75 枸杞肽粉应符合 Q/TRGQ 0012S 的规定（见附录 F）。
- 2.1.76 苦瓜肽应符合 Q/XYZD 0097S 的规定的规定（见附录 G）。
- 2.1.77 蜂王浆粉应符合 GB 9697 的规定。

- 2.1.78 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.79 益生菌应符合国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.80 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.81 蛹虫草粉应符合 GB/T 29602 和卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年 10 号的规定。
- 2.1.82 辣木叶粉应符合 GB/T 29602 和原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定；
- 2.1.83 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.84 L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

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	具有产品应有的色泽	
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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009. 3
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
肽 ^c （以干基计）, g/100g	≥ 1.0	GB/T 22492附录B

* 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。

b仅适用于添加牡蛎粉、鱼胶原蛋白肽、海参肽粉的产品检验。

c仅适用于肽复合怀山药(铁棍山药)复合粉(粒)。

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
乳酸菌数 ^d ，CFU/g	≥ 1×10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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: 不适用于添加益生菌的产品。 d: 适用于添加益生菌的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；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（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0017S—2021

燕麦肽粉(固体饮料)



Q/610000-13312S-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

燕麦肽粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了燕麦肽粉（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。

本标准适用于以燕麦蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的燕麦肽粉（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 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 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/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 燕麦蛋白粉：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	米黄色
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	冲调后呈均匀的淡黄色溶液，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	≥ 65
肽含量（以干基计）, g/100g	≥ 60

3.4 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			
	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 污染物限量及农药残留限量

3.7.1 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2 农药残留限量：应符合 GB 2763 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 1 kg。

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、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

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 6543 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、防蝇、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)
燕麦蛋白粉质量要求

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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥ 65

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 B

山西省食品安全企业标准备案表

企业名称		山西原生肽科技有限公司	
注册地址		山西省晋中市榆社县箕城镇泥河掌村	
食品标准名称	人参低聚肽粉	企业标准号	Q/SYST0007S-2018
标准发布日期	2018 年 03 月 08 日	标准实施日期	2018 年 04 月 08 日
食品类别		其他食品	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山西省食品安全地方标准的食品安全指标	严于食品安全国家标准(地方标准)指标值	铅≤0.8mg/kg
		食品安全国家标准(地方标准)对应指标及限量值	铅限量严于GB 2762-2017中固体饮料、根茎类蔬菜制品≤1.0mg/kg
		其他说明	无
	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(地方标准)及相关规定。 √符合 □不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
备案号：140027S-2018 2018 年03 月14 日			

Q/SYST

山西原生肽科技有限公司企业标准

Q/SYST0007S-2018

人参低聚肽粉

2018-03-08 发布

2018-04-08 实施

山西原生肽科技有限公司 发布

人参低聚肽粉

1 范围

本标准适用于以 5 年及 5 年以下人工种植的人参为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的人参低聚肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原料

人参应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）公告和国家相关标准的规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 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	淡黄色或黄色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，在透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味、无异味	
状态	粉末状固体、无霉变、无正常视力可见外来异物	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

Q/SYST0007S-2018

项 目	采样方案及限量（若非指定，均为 CFU/g 或者 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10 ²	5×10 ⁶	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

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

附录 C

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 食品中致病微生物限量
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。



Q/BCKZ 0012S—2021

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 D

Q/XYZD

厦门元之道生物科技有限公司企业标准

Q/XYZD 0062S—2021

沙棘肽



2021-01-22 发布

2021-02-22 实施

厦门元之道生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

根据卫生部卫法监发2002年51号公告《关于进一步规范保健食品原料管理》的通知，沙棘为既是食品又是药品的物品，根据国家卫生和计划生育委员会2013年第3号公告，以可食用的动物或植物蛋白质为原料，经《食品添加剂使用标准》（GB2760-2011）规定允许使用的食品用酶制剂酶解制成的物质作为普通食品管理。本标准制定的沙棘肽，它是由沙棘经蛋白酶（使用种类为GB 2760食品用酶制剂）酶解制备而成，是普通食品。

本标准依据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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司提出。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：曹秀娟、连莲香。

沙棘肽

1 范围

本标准规定了沙棘肽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以沙棘为主要原料，原料经破碎，添加蛋白酶，经酶解、灭酶、分离、浓缩、灭菌、干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工制成的沙棘肽。

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 4789.1 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 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/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 22492 大豆肽粉

GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51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第75号令（2005）

Q/XYZD 0062S—2021

《食品标识管理规定(修订版)》 国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）
《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（2013年第3号）
《中华人民共和国药典》（2020年版第一部）

3 要求

3.1 原料与辅料

- 3.1.1 沙棘：应符合卫法监发[2002]51号的规定，并符合 GB/T 23234 或《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽
性状	均匀性粉末状或颗粒状，无结块现象
气味和滋味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
杂质	正常视力无可看见外来杂质

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/（%）	≤ 7.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8
灰分（以干基计）/（%）	≤ 6.5
总氮（以干基计）/（%）	≥ 4.0
肽含量（以干基计）/（%）	≥ 10.0
相对分子质量小于 2000u 的蛋白质水解物所占比例	≥ 80.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M

Q/XYZD 0062S—2021

菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	30000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50		
注：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； M 为微生物指标的最高安全限量值。				
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.3 作为食品添加剂：蛋白酶作为食品用酶制剂按生产需要适量使用。

3.6 净含量指标

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

在明亮的自然光线下，取适量样品，打开外包装，将内容物置于清洁白瓷盘中，观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味并品尝其滋味。

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 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 4.2.4 总氮：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.5 肽含量：按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。
- 4.2.6 肽相对分子质量分布：按 GB/T 22492 中附录 A 的方法测定。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。
- 4.3.3 霉菌和酵母:按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 4.3.4 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 4.3.5 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批配料,同一生产班次,同一包装规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中,按3%随机抽取箱数样本,再从每箱中抽取2个最小包装,样品数不可少于18包(袋)。样品分成2份,1份检验,1份备查。样品分成两份送检验机构,分别用于检验和复查,样品应注明产品名称、批号及取样日期、取样人、检验人。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、总氮、菌落总数、大肠菌群。
- 5.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验,并出具产品合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目,每六个月需对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时;
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时;
- c) 产品停产三个月以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时,判该产品为不合格品,微生物指标不得复检。
- 5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本标准要求时,可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品;复检结果如仍有指标不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

Q/XYZD 0062S—2021

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》(修订版)及 GB 28050 有关规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 有关规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装：内包装选用的食品包装应符合符合食品安全国家标准的要求，包装封口应严密，不漏气，包装盒标识内容正确，文字清晰。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

附录 E

Q/SXQL

陕西秦龙天润乳业有限公司企业标准

Q/SXQL 0001S—2022

羊初乳粉



Q/610000-13578S-2022
有效期至 20250406

2022-03-01 发布

2022-04-01 实施

陕西秦龙天润乳业有限公司 发布

羊初乳粉

1 范围

本标准规定了羊初乳粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以羊初乳为原料，经离心脱脂、杀菌、低温干燥、包装的工艺制成的羊初乳粉。

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。凡是标注日期的引用文件，仅标准日期的版本适用于本标准。凡是没有标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
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 4789.18	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5009.11	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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5413.30	食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定

- GB/T 5009.194 保健食品中免疫球蛋白 IgG 的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- RHB 601 生鲜牛初乳
- RHB 602 牛初乳粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

3.1 羊初乳：是指从正常饲养的、无传染病和乳房炎的健康母羊分娩后 72 小时内所挤出的乳汁。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 羊初乳：应符合附录 A 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 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。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈均匀一致的浅黄色或乳黄色
滋味、气味	具有羊初乳特有的腥味和奶香味
组织状态	均匀一致的粉末状或细结晶状，无结块、无正常视力可见杂质
冲调性	润湿下沉快，冲调后无团块
杂 质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 40.0
免疫球蛋白(IgG)/(%)	≥ 20.0
脂肪/(%)	≤ 5.0
水分/(%)	≤ 5.0
复原乳酸度/(°T)	≤ 50.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 2.0
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 2.0
锡*(以 Sn 计)/(mg/kg)	≤ 250
黄曲霉毒素B ₁ (按生乳折算计)/(μg/kg)	≤ 0.5

注：*仅限于采用镀锡马口铁听直接罐装包装的产品。

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	50000	200000
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10	90
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

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。

4.6 原料、食品添加剂及营养强化剂

4.6.1 原料、食品添加剂及营养强化剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.6.3 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。

4.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 12693 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽和组织状态：取两个销售包装单位的样品，散放在白色平盘中，在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味、气味：先闻其气味，然后用温水漱口，再品尝样品的味道。

5.1.3 冲调性：取 30g 样品与 500mL 烧杯中，以 250mL 50℃~60℃ 水冲调，用搅拌棒搅拌均匀后，观察分散溶解情况。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法进行检验。

5.2.2 免疫球蛋白：按 GB/T 5009.194 规定的方法进行检验。

5.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法进行检验。

5.2.4 水分：按 GB 5009.3 规定的方法进行检验。

5.2.5 复原乳酸度：按 GB 5009.239 规定的方法进行检验。

5.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法进行检验。

5.2.7 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法进行检验。

5.2.8 铬：按 GB 5009.123 规定的方法进行检验。

5.2.9 亚硝酸盐：按 GB 5009.33 规定的方法进行检验。

5.2.10 锡：按 GB 5009.16 规定的方法进行检验。

5.2.11 黄曲霉毒素 M₁：按 GB 5009.24 规定的方法进行检验。

5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

5.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

5.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法进行检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法进行检验。

5.3.5 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法进行检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

6.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200个最小包装。500g以下包装的抽样数量为16个销售包装；500g以上包装的抽样数量为12个销售包装。所抽取的样品应分成2份，500g以下包装的样品1份为10个作为检验用样品，1份为6个作为备查样品；500g以上包装的样品，1份为8个作为检验用样品，1份为4个作为备查样品。

6.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品需经工厂质检部门按标准中的4.2~4.5进行，经检验合格，方可出厂，出厂产品应附有合格检验报告单。

6.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的4.2~4.5项目，正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签内容：应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 外包装箱标志：应符合GB/T 191的规定。

7.1.3 不适宜人群：婴幼儿。

7.2 包装

本产品分为盒装、罐装和袋装，产品充氮包装时，其中氮气应符合GB 29202的规定，盒装包材应符合GB/T 7705的规定，罐装包材应符合GB/T 14251的规定，内袋和袋装包材均为铝箔卷膜，应符合GB/T 10004的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内。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10cm以上，离墙20cm以上。

在上述贮存条件下，充氮包装听罐的产品保质期为24个月，盒装、袋装的产品保质期为18个月。



附录 A
(规范性附录)
羊初乳的质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈乳黄色，或浅黄色，不夹杂红色、绿色或其他异常颜色
组织状态	呈均匀粘稠的胶状液体，无凝块，无沉淀，无肉眼可见杂质
滋味、气味	微苦，具有羊初乳固有的腥膻味，无其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表 A.2 规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
温度/（℃）	0~4
相对密度/（20℃/4℃）	≥ 1.034
蛋白质/（g/100g）	≥ 5.0
脂肪/（g/100g）	≥ 4.5
酸度/（°T）	≤ 60
杂质度/（mg/kg）	≤ 4.0
非脂乳固体/（g/100g）	≥ 9.5
免疫球蛋白/（IgG）/（mg/mL）	≥ 12.0
铅/（mg/kg）	≤ 0.05
总砷/（mg/kg）	≤ 0.2
铬/（mg/kg）	≤ 0.3
亚硝酸盐/（mg/kg）	≤ 0.2

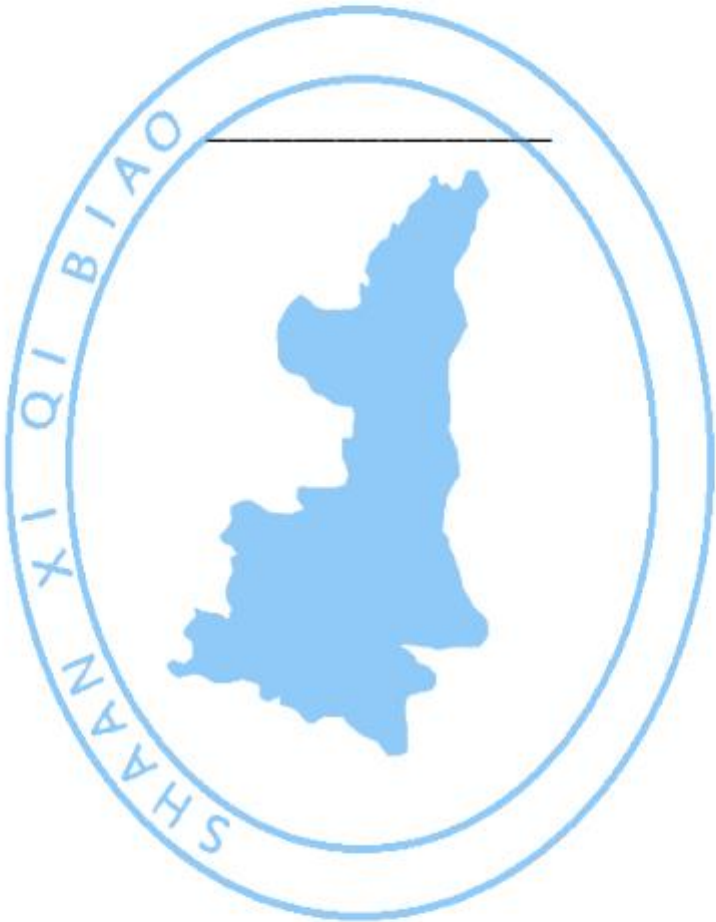
A.3 卫生指标

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 卫生指标

Q/SXQL 0001S—2022

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) ≤	5*10 ⁶
致病菌（指肠道致病菌及致病性球菌）	不得检出



附录 G

Q/XYZD

厦门元之道生物科技有限公司企业标准

Q/XYZD 0097S—2022

苦瓜肽

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0592350309S-(2022)
备案日期: 2022年04月25日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2022-03-17 发布

2022-04-17 实施

厦门元之道生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按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。

本标准制定的苦瓜肽，根据国家卫生和计划生育委员会2013年第3号公告，苦瓜肽是普通食品，它是由苦瓜蛋白（GB 20371-2016 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白）经蛋白酶（使用种类为GB 2760 食品用酶制剂）酶解制备而成。

本标准依据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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 22492《大豆肽粉》制定，其中铅、总砷、总汞指标严于GB 2762。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司提出。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：曹秀娟、连莲香、沈丽仙。

苦瓜肽

1 范围

本标准规定了苦瓜肽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于以苦瓜蛋白为主要原料，原料经加水乳化调配（添加氢氧化钠），添加蛋白酶，经酶解、灭酶、分离、浓缩、灭菌、干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工制成的苦瓜肽。

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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
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 4789.10 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/XYZD 0097S—2022

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
《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第75号令（2005）
《食品标识管理规定(修订版)》 国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）

3 要求

3.1 原料与辅料

- 3.1.1 苦瓜蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	淡黄色至黄色
性状	均匀性粉末状或颗粒状，无结块现象
气味和滋味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
杂质	正常视力无可看见外来杂质

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		
	一级	二级	三级
水分/（%）	≤	7.0	
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	<	0.5	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.3	
灰分（以干基计）/（%）	≤6.5	≤8.0	
粗蛋白（以干基计，N×6.25）/（%）	≥90.0	≥85.0	≥80.0
肽含量（以干基计）/（%）	≥80.0	≥70.0	≥55.0
≥80%肽段的相对分子质量	≤2000	≤5000	
注：依据肽和蛋白质含量将其分为一、二、三级。			

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	30000
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.92		
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50		
注：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； M 为微生物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。				

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.3 作为食品添加剂：蛋白酶作为食品用酶制剂按生产需要适量使用；氢氧化钠作为食品加工助剂按生产需要适量使用。

3.6 净含量指标

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

在明亮的自然光线下，取适量样品，打开外包装，将内容物置于清洁白瓷盘中，观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味并品尝其滋味。

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 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.4 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。
- 4.2.5 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 4.2.6 粗蛋白：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.7 肽含量：按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。
- 4.2.8 肽相对分子质量分布：按 GB/T 22492 中附录 A 的方法测定。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 MPN 计数法规定的方法检验。
- 4.3.3 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 4.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 4.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批配料，同一生产班次，同一包装规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中，按3%随机抽取箱数样本，再从每箱中抽取2个最小包装，样品数不可少于18包（袋）。样品分成2份，1份检验，1份备查。样品分成两份送检验机构，分别用于检验和复查，样品应注明产品名称、批号及取样日期、取样人、检验人。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、灰分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。
- 5.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，每六个月需对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时，判该产品为不合格品，微生物指标不得复检。
- 5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》（修订版）及 GB 28050 有关规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 有关规定。

6.2 包装

- 6.2.1 内包装：内包装选用的食品包装应符合符合食品安全国家标准的要求，包装封口应严密，不漏气，包装盒标识内容正确，文字清晰。
- 6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

编制说明

本标准适用于以怀山药(铁棍山药)片为主要原料,添加大豆、玉米、大米、高粱、荞麦、豌豆、小豆、绿豆、芝麻、小米、苡麦、糙米、藕粉、藜麦米、核桃仁、魔芋粉、黑米、燕麦米、南瓜干、红米、赤(红)小豆、黑豆、黑芝麻、猴头菇、白芷、青稞、椰浆粉、百合粉、麦芽、人参(5年及5年以下人工种植)、紫山药、紫薯、火麻仁、奇亚籽、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子(粉)、淡竹叶、怀菊花、松花粉、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、刺梨、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、葛根粉、黄芥子、百合、桔梗、紫苏、白芸豆、玉米须、苦瓜、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种,添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、葡萄糖浆、酪蛋白、菊粉、大豆低聚肽、沙棘粉、苦瓜粉、橙子粉、草莓粉、可可粉、燕麦粉、小麦胚芽粉、荠菜粉、平菇粉、灰树花、麦芽粉、蛹虫草粉、辣木叶粉、菊芋粉、纳豆、牡蛎粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取物、蓝莓提取物、黑枸杞提取物、针叶樱桃果提取物、绿茶提取物、苹果提取物、苦瓜提取物、桑叶提取物、辣木叶提取物、葛根提取物、茯苓提取物、玉米须提取物、怀菊花提取物、白芸豆提取物、荷叶提取物、火麻仁提取物、决明子提取物、咖啡豆提取物、覆盆子提取物、胶原蛋白肽(鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽中的一种或几种)、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、枸杞肽、燕麦肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、苦瓜肽、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、大豆低聚糖、羊初乳、牛初乳、乳粉、全脂驼乳粉、DHA藻油、花生四烯酸油脂、雨生红球藻(虾青素)、阿萨伊果、玛咖粉、蜂王浆粉、梨果仙人掌、乙基麦芽酚、植脂末[葡萄糖浆、食品添加剂(磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、二氧化硅)]、食品用香精中的一种或多种,经炒制或不炒制、粉碎、膨化或不膨化、粉碎、混合、造粒或不造粒,添加或不添加益生菌【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】,经分装封口、包装加工而成的即食怀山药(铁棍山药)复合粉(粒)。

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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。