



410369S-2024



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0032S-2024

食圆

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性文件。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

食圆

1 范围

本标准规定了食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红豆、薏米、山药中的几种为主要原料，经炒制或不炒制，粉碎或不粉碎，添加或不添加山楂（粉）、白芸豆粉、牡蛎粉、黄精（粉）、酸枣仁（粉）、决明子（粉）、赤小豆、蒲公英（粉）、葛根粉、金银花、麦芽、干姜（粉）、莲子粉、桑葚（粉）、丁香、茯苓（粉）、芡实粉、红枣粉、枸杞（粉）、蛹虫草（粉）、甜菜根汁粉、玛咖粉、鸡内金粉、橘皮粉、人参粉（由人工种植、5年或5年以下的人参制成的）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊苣、覆盆子、黑枸杞、芡实、大枣、白芷、桑叶、沙棘、杏仁、桔梗、益智仁、甘草、佛手、高良姜、砂仁、桃仁、牡蛎、火麻仁、瓜蒌子、郁李仁、乌梅、橘皮、荷叶、百合、玉竹、木瓜、蝮蛇、玉米须、昆布、猴头菇、牛蒡根、马齿苋、玛咖粉、黑胡椒、阿胶、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、鹿血粉（人工养殖）、人参肽粉、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽、地龙蛋白、食品用香料（葫芦巴、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖、芝麻油中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎中的一种或几种，再加入水、蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装而制成的可直接食用的食圆。

产品根据配料不同可分为：黑芝麻复合食圆、黑豆复合食圆、益生元复合食圆、白芸豆复合食圆、酸枣仁复合食圆、红糖姜枣食圆、红豆薏米食圆、山药鸡内金食圆、山楂鸡内金食圆、人参八宝食圆、人参牡蛎食圆、八珍蛹虫草食圆、茯苓决明子食圆、人参蛹虫草食圆、人参阿胶食圆、百合玫瑰花食圆、木瓜蝮蛇食圆、百合莲子酸枣仁食圆、佛手砂仁食圆、葛根乌梅食圆、地龙蛋白人参干姜食圆、党参黄芪食圆、佛手阿胶食圆、甘草蝮蛇食圆、葛根山药食圆、葛根枳椇子食圆、枸杞葛根食圆、黑芝麻食圆、黑芝麻枸杞食圆、黑枸杞黄精食圆、黑枸杞阿胶食圆、黄精黑芝麻食圆、黄精玛咖食圆、黄精牡蛎食圆、黄精地龙蛋白食圆、黄精牡蛎鹿鞭食圆、黄精茯苓阿胶食圆、红豆薏米茯苓食圆、金银花桃仁食圆、鹿鞭多肽食圆、鹿血人参食圆、鹿血蛹虫草食圆、鹿鞭鹿血食圆、鹿鞭黄精食圆、人参多肽食圆、人参黄精蛹虫草食圆、人参黄精蛹虫草牡蛎肽食圆、人参覆盆子食圆、人参佛手食圆、人参菊苣食圆、人参鹿血鹿鞭食圆、人参山药食圆、人参阿胶金银花食圆、人参玛咖蛹虫草食圆、人参杜仲雄花食圆、人参芡实山茱萸食圆、人参枸杞肉苁蓉食圆、山楂鸡内金食圆、桃仁橘皮食圆、圆苞车前子壳白芸豆食圆、玉竹百合茯苓食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 黑豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山楂粉、白芸豆粉、牡蛎粉、黄精粉、酸枣仁粉、决明子粉、蒲公英粉、干姜粉、莲子粉、
- 2.1.5 桑葚粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、蛹虫草粉、甜菜根汁粉、鸡内金粉、橘皮粉、人参粉（由人工种植5年或5年以下的人参制成的）应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。
- 2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原卫生部《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。
- 2.1.13 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.14 人参肽应符合 Q/HNHY 0127S-2021（附录 A）的规定。
- 2.1.15 牡蛎肽应符合 Q/HNHY 0105S-2022（附录 B）的规定。
- 2.1.16 玛咖肽应符合 Q/HNHY 0137S-2022（附录 C）的规定。
- 2.1.17 鹿鞭肽、鹿血应符合 Q/THCC 0176S-2023（附录 D）的规定。
- 2.1.18 薏米、山药、山楂、黄精、酸枣仁、决明子、赤小豆、蒲公英、金银花、菊苣、麦芽、桑椹、干姜、丁香、茯苓、覆盆子、黑枸杞、芡实、大枣、白芷、桑叶、沙棘、杏仁、桔梗、益智仁、枸杞、牡蛎、火麻仁、郁李仁、鸡内金、乌梅、橘皮、荷叶、百合、玉竹、木瓜、蝮蛇、肉桂、甘草、佛手、高良姜、砂仁、桃仁、阿胶、昆布、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的规定。
- 2.1.19 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委《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。
- 2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫健委《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》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.21 苦瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.22 玉米须应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306 号） 的规定。
- 2.1.23 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 乌药叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年 第 19 号） 的规定。

- 2.1.25 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）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 年第 17 号）的规定。
- 2.1.26 牛蒡根应符合原卫计委《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83 号）的规定。
- 2.1.27 梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）应符合原卫生部《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕8 号）的规定。
- 2.1.28 食品用香料（葫芦巴、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.36 地龙蛋白应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.37 枳椇子、瓜蒌子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 鹿血粉应符合
- 2.1.39 杜仲雄花应符合卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）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	圆球状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，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	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气味、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）	≤ 25	GB 5009.3
°过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

°酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
°展青霉素/（μg/kg）	≤	20.0	GB 5009.185
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥	0.5（仅适用于含人参肽、牡蛎肽、玛味肽、鹿鞭肽的产品）	GB/T 22492中附录B
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于以黑芝麻为原料的食圆的检验。 c 展青霉素仅适用于含有山楂的食圆的检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A
规范性附录
人参肽粉的质量要求

ICS 67.040
X80

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0127S—2021

人参肽粉



2021-11-30 发布

2021-12-30 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

人参肽粉

1 范围

本标准规定了人参肽粉的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以人参（人工种植五年及五年以下）或人参粉为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料或消费者直接食用的人参肽粉生产控制、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 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 4789.15 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 冲调饮品、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 5009.12 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 22729 肉桂油脂肪酸
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- 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》
- 卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原料和加工助剂要求

- 3.1.1 人参：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。
 3.1.2 人参粉：应符合附录 A 的规定。
 3.1.3 蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的要求。
 3.1.4 生产用水：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	白色至黄棕色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、状态，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
状 态	粉末状或颗粒状，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	≥ 9.0	GB 5009.5
低聚肽（以干基计），g/100g	≥ 50.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例	≥ 90.0	GB 31645 附录A
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 食品工业原料用产品应符合表 3 的要求

表3 微生物限量（1）

项 目	菌体分离数量（样品量：均以 25g 表示）				检验方法
	1	2	3	4	
菌落总数，CFU/g	3	2	10 ²	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	3	2	10 ²	100	GB 4789.3

注：样品的采样按 GB 1790《GB 4789.1-2006》进行。

3.4.2 消费者直接食用产品应符合表 4 的要求

Q/HNHY 0127S—2021

表4 微生物限量 (2)

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 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

(注: 样品的采样及处理按GB 4789.1-2016.2.1.1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, 按JJF1070规定的方法检测。

4 食品添加剂

食品加工助剂来源和用量应符合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

6.2.1 食品工业原料用产品: 每批产品随机抽取10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。

6.2.2 直接食用产品: 每批产品随机抽取10个完整的包装, 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、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

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3.2~3.5规定的项目, 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;

Q/HNHY 0127S—2021

- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

食品工业用产品标签应符合 GB 7718 的规定。消费者直接食用的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和符合卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装用符合 GB 4806.7 的塑料袋或符合 GB/T 28118 的复合铝箔袋包装。包装规格根据市场需求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥,无异味,无污染。运输时应防霉、防霉晒、防挤压、碰撞、冻结、装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风的仓库内,仓库内应无有害气体,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贮存条件,产品包装完整无破损的状态下,产品保质期按标签标示执行。

Q/HNHY 0127S—2021

附录 A
(规范性附录)
人参粉的质量要求

A.1 适用范围

适用于人参(人工种植五年及五年以下)为原料,经干燥、粉碎、过筛、包装等工艺制成的人参粉。

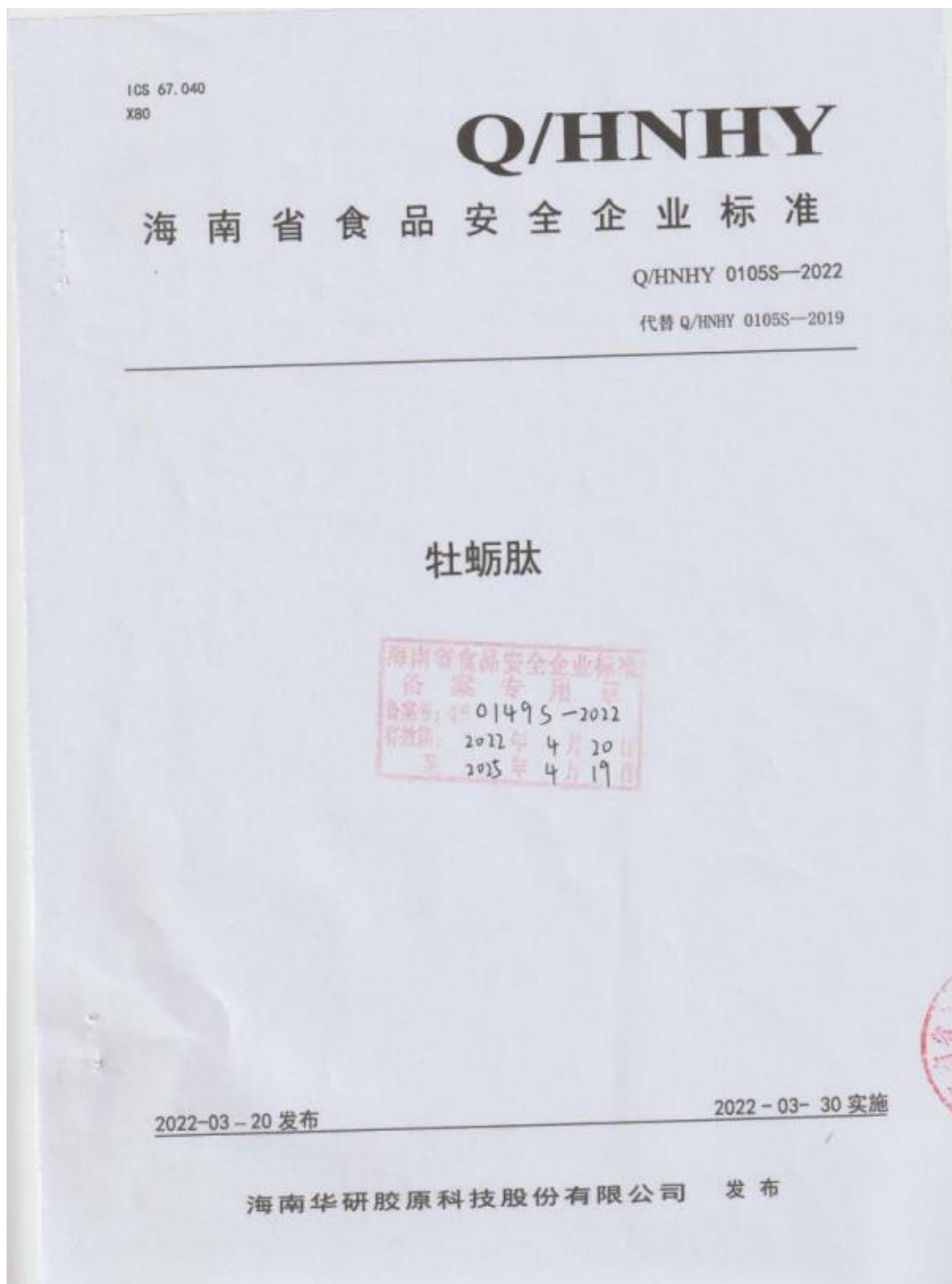
A.2 质量要求

应符合下表A.1的规定。

表A.1 人参粉的质量要求

项 目	要 求
色 泽	微黄色至浅黄色
滋味与气味	有人参的滋味和气味,无异味
性 状	均匀粉末
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(Pb)(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.90
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g

附录 B
规范性附录
牡蛎肽的质量要求



牡蛎肽

1 范围

本标准规定了牡蛎肽的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜或冷冻的牡蛎为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料用的牡蛎肽的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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/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 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/T 9695.23 肉和肉制品 羧基氨基酸含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/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—2022

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜或冷冻的牡蛎：应符合 GB2733 的要求。

3.1.2 蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

3.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。

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	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	

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	15.0	GB 5009.5
低聚肽 (以干基计), g/100g	≥ 70.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例, %	≥ 90.0	GB 31645 附录A
羟脯氨酸, g/100g	≥ 3.0	GB/T 9695.23
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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

4.4 微生物限量

应符合表3要求。

Q/HNHY 0105S—2022

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 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和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。

4 食品添加剂

食品加工助剂来源和用量应符合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、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

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3.2-3.5规定的项目。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/HNHY 0105S—2022

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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

食品工业用产品标签应符合 GB 7718 的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装用符合 GB 4806.7 的塑料袋或符合 GB/T 28118 的复合铝箔袋包装,包装规格根据市场需求包装。

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贮存条件,产品包装完整无破损的状态下,产品保质期为 36 个月。

附录 C
规范性附录
玛咖肽的质量要求

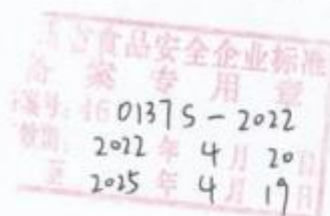
ICS 67.040
X 80

Q/HNHY

海南食品安全企业标准

Q/HNHY 0137S—2022

玛咖肽



2022-03-20 发布

2022-04-10 实施

海南华研胶原蛋白科技股份有限公司 发布

Q/HNDM 0137S—2022

玛咖肽

1 范围

本标准规定了玛咖肽的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以玛咖为原料，以蛋白水解酶（蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶、菠萝蛋白酶中的一种或数种）为加工助剂，经前处理、酶解、提取、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品工业原料用的玛咖肽的生产控制、检验和贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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/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
- 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》
- 卫生部公告2011年 第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》

3 技术要求

Q/HNHY 0137S—2022

3.1 原料和加工助剂要求

3.1.1 玛咖：应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的要求。

3.1.2 蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

3.1.3 生产用水：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	白色至黄棕色	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性状，看有否外来异物，嗅其气味，辨其滋味
性 状	粉末状或颗粒状，无结块	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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	≥	1.0	GB 5009.5
低聚肽(以干基计), g/100g	≥	50.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例, %	≥	90.0	GB 31645 附录A
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

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 ³	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

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

Q/HNHY 0137S—2022

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、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

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3.2-3.5规定的项目。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

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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718和国家卫健委公告2011年第13号的规定。储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，复合铝箔袋应符合GB/T 28118的要求。包装规格根据市场需求包装。

Q/HNHY 0137S—2022

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

产品应贮存于干燥、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 36 个月。

附录 D
规范性附录
鹿鞭肽、鹿血的质量要求

扫二维码下载电子版



Q/THCC

通化承诚药业有限公司企业标准

Q/THCC0176S-2023

代替Q/THCC0176S-2022

冻干粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THCC0176S-2022
备案号	224256S-2023 代替 221430S-2023
有效期限	2022年12月02日至2025年12月01日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-07-16 发布

2023-07-25 实施

通化承诚药业有限公司 发布

冻干粉

1 范围

本标准适用于以人工养殖梅花鹿的新鲜血液、鹿茸血、鹿鞭、鲜人参（人工种植五年或四年生）的一种或几种为原料，经原料预处理、酶解或不酶解、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的冻干粉，产品类别为其他食品。

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 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 霉菌和酵母计数
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品水分的测定
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	食品企业通用卫生规范
GB/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
NY 317	鹿副产品
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

Q/THC00176S-2023

3 分类

3.1 人参冻干粉

以鲜人参（人工种植五年或四年生）为原料，经原料预处理、冻干、粉碎、分装、包装等工艺制成的人参冻干粉，产品类别为其他食品。

3.2 鹿血冻干粉

以人工养殖梅花鹿的新鲜血液为原料，经原料预处理、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的鹿血冻干粉，产品类别为其他食品。

3.3 鹿血肽冻干粉

以人工养殖梅花鹿的新鲜血液为原料，经原料预处理、酶解、灭活、过滤、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的鹿血肽冻干粉，产品类别为其他食品。

3.4 鹿茸冻干粉

以人工养殖梅花鹿的鹿茸血为原料，经原料预处理、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的鹿茸肽冻干粉，产品类别为其他食品。

3.5 鹿茸血肽冻干粉

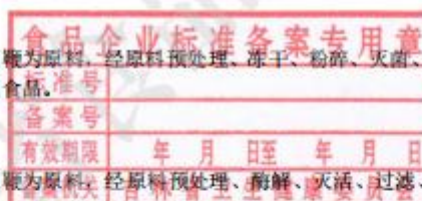
以人工养殖梅花鹿的鹿茸血为原料，经原料预处理、酶解、灭活、过滤、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的鹿茸肽冻干粉，产品类别为其他食品。

3.6 鹿鞭冻干粉

以人工养殖梅花鹿的鹿鞭为原料，经原料预处理、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的鹿鞭冻干粉，产品类别为其他食品。

3.7 鹿鞭肽冻干粉

以人工养殖梅花鹿的鹿鞭为原料，经原料预处理、酶解、灭活、过滤、冻干、粉碎、灭菌、分装、包装等工艺制成的鹿鞭肽冻干粉，产品类别为其他食品。



4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 鹿血、鹿鞭、鹿茸血应符合 NY 317 的规定。还应为人工驯养的、健康梅花鹿；养殖户应在无疫区即无传染病或无人畜共患疾病（布氏杆菌、结核杆菌、口蹄疫）或在定点屠宰厂购买；有区以上动物检疫合格证明。
- 4.1.2 人参为人工种植五年或四年生，应符合 DBS22/024 的规定。
- 4.1.3 酶制剂应符合 GB 1886.174 得规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

Q/THCC0176S-2023

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	人参冻干粉具有色泽为白色至淡黄色 鹿血冻干粉具有色泽为红色至暗红色 鹿血肽冻干粉具有色泽为红色至棕褐色 鹿茸血冻干粉具有色泽为红色至暗红色 鹿鹿茸血肽冻干粉具有色泽为红色至棕褐色 鹿鞭冻干粉、鹿鞭肽冻干粉具有色泽为淡黄白色至浅棕色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态；按标签上所述的使用方法与透明烧杯内冲溶稀释后立即嗅其香气，辨其滋味。
组织形态	粉末状，组织均匀无结块	
溢、气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
人参总皂苷, %	≥ 0.2	GB/T 19506附录B
肽含量(以干基计), %	≥ 20.0	GB/T 22492 附录B
蛋白质(以干基计), %	≥ 0.7	GB 5009.5

注：人参总皂苷检测仪适用于人参冻干粉；肽含量、蛋白质含量仅适用于肽类产品。

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

项目	标准号	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	表3 污染物限量	GB 5009.12

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

表3 污染物限量

自效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

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 ²	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
霉菌计数, cfu/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g (mL)表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

Q/THCC0176S-2023

5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

每批产品中随机抽取不得少于100个最小独立包装（总净含量不少于500g），分别用作感官检验、理化指标检验、微生物指标、净含量进行检验以及留样备用。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

8.1 标签式样

标签式样1 人参冻干粉

食品名称：人参冻干粉

配料表（原料）：人参

Q/THCC0176S-2023

人参来源：人工种植五年或四年生
 净含量/规格：按生产销售实际需要标注
 生产者的名称：通化承诚药业有限公司
 地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房
 联系方式：
 生产日期：
 保质期：24 个月
 贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。
 食品生产许可证编号：SC11622050222126
 产品标准代号：Q/THCC0176S
 食用限量：每 100 克本品中添加人参 100 克，人参食用限量≤3 克/天。
 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。
 注意事项：人参不宜与藜芦、五灵脂、萝卜同食。
 产地：吉林省通化市

标签样式 2 鹿血冻干粉

食品名称：鹿血冻干粉
 配料表（原料）：鹿血
 鹿原料来源：人工养殖梅花鹿。
 净含量/规格：按生产销售实际需要标注
 生产者的名称：通化承诚药业有限公司
 地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房
 联系方式：
 生产日期：

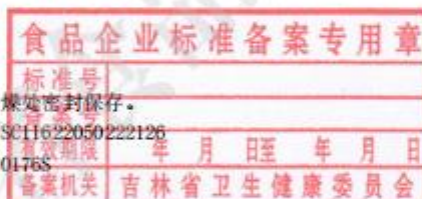
保质期：24 个月

贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。

食品生产许可证编号：SC11622050222126

产品标准代号：Q/THCC0176S

产地：吉林省通化市



标签样式 3 鹿血肽冻干粉

食品名称：鹿血肽冻干粉
 配料表（原料）：鹿血
 鹿原料来源：人工养殖梅花鹿。
 净含量/规格：按生产销售实际需要标注
 生产者的名称：通化承诚药业有限公司
 地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房
 联系方式：
 生产日期：
 保质期：24 个月
 贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。
 食品生产许可证编号：SC11622050222126
 产品标准代号：Q/THCC0176S
 产地：吉林省通化市

Q/THCC0176S-2023

标签样式 4 鹿茸血冻干粉

食品名称：鹿茸血冻干粉
 配料表（原料）：鹿茸血
 鹿茸来源：人工养殖梅花鹿。
 净含量/规格：按生产销售实际需要标注
 生产者的名称：通化承诚药业有限公司
 地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房
 联系方式：
 生产日期：
 保质期：24 个月
 贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。
 食品生产许可证编号：SC11622050222126
 产品标准代号：Q/THCC0176S
 产地：吉林省通化市

标签样式 5 鹿茸血肽冻干粉

食品名称：鹿茸血肽冻干粉
 配料表（原料）：鹿茸血
 鹿茸来源：人工养殖梅花鹿。
 净含量/规格：按生产销售实际需要标注
 生产者的名称：通化承诚药业有限公司
 地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房
 联系方式：
 生产日期：
 保质期：24 个月
 贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。
 食品生产许可证编号：SC11622050222126 月 日至 年 月 日
 产品标准代号：Q/THCC0176S
 产地：吉林省通化市

食品企业标准备案专用章

标准号

SC11622050222126 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

标签样式 6 鹿鞭冻干粉

食品名称：鹿鞭冻干粉
 配料表（原料）：鹿鞭
 鹿茸来源：人工养殖梅花鹿。
 净含量/规格：按生产销售实际需要标注
 生产者的名称：通化承诚药业有限公司
 地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房
 联系方式：
 生产日期：
 保质期：24 个月
 贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。
 食品生产许可证编号：SC11622050222126
 产品标准代号：Q/THCC0176S
 产地：吉林省通化市

Q/THCC0176S-2023

标签样式 7 鹿鞭肽冻干粉

食品名称：鹿鞭肽冻干粉

配料表（原料）：鹿鞭

鹿原料来源：人工养殖梅花鹿。

净含量/规格：按生产销售实际需要标注

生产者的名称：通化承诚药业有限公司

地址：吉林省通化市通化开发区创业路 555 号 7 号厂房

联系方式：

生产日期：

保质期：24 个月

贮存条件：置于阴凉干燥处密封保存。

食品生产许可证编号：SC11622050222126

产品标准代号：Q/THCC0176S

产地：吉林省通化市

特别提示：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产工艺和国家规定标注，标签中配料表依据实际生产所用配料，据实标注。

8.2 营养成分表

标签式样 1：每日食用限量≤10 克/天，豁免营养标签

应符合表 5、6、7、8、9、10 的规定。

表 5 鹿血冻干粉营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1489 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	67.0 克 (g)	112%
脂肪	1.0 克 (g)	2%
碳水化合物	18.4 克 (g)	6%
钠	2130 毫克 (mg)	107%

表 6 鹿血肽冻干粉营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	650 千焦 (kJ)	8%
蛋白质	23.1 克 (g)	39%
脂肪	0.6 克 (g)	1%
碳水化合物	13.8 克 (g)	5%
钠	553 毫克 (mg)	28%

表 7 鹿茸血冻干粉营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1471 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	37.5 克 (g)	63%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	28.6 克 (g)	10%
钠	2240 毫克 (mg)	112%

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红豆、薏米、山药中的几种为主要原料，经炒制或不炒制，粉碎或不粉碎，添加或不添加山楂（粉）、白芸豆粉、牡蛎粉、黄精（粉）、酸枣仁（粉）、决明子（粉）、赤小豆、蒲公英（粉）、葛根粉、金银花、麦芽、干姜（粉）、莲子粉、桑葚（粉）、丁香、茯苓（粉）、芡实粉、红枣粉、枸杞（粉）、蛹虫草（粉）、甜菜根汁粉、玛咖粉、鸡内金粉、橘皮粉、人参粉（由人工种植、5年或5年以下的人参制成的）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊苣、覆盆子、黑枸杞、芡实、大枣、白芷、桑叶、沙棘、杏仁、桔梗、益智仁、甘草、佛手、高良姜、砂仁、桃仁、牡蛎、火麻仁、瓜蒌子、郁李仁、乌梅、橘皮、荷叶、百合、玉竹、木瓜、蝮蛇、玉米须、昆布、猴头菇、牛蒡根、马齿苋、玛咖粉、黑胡椒、阿胶、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、鹿血粉（人工养殖）、人参肽粉、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽、地龙蛋白、食品用香料（葫芦巴、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖、芝麻油中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎中的一种或几种，再加入水、蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装而制成的可直接食用的食圆。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为糕点。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司