411846S-2024

汉方特医(河南)科技有限公司企业标准

Q/HFTY 0003S-2024

风味饮料

2024-07-16 发布　　2024-07-16 实施

汉方特医(河南)科技有限公司 发布

前　言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由汉方特医（河南）科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张伟。

HNQB

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、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、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬浓缩汁（浆）/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、植物或其提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉（桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、绿咖啡粉、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种，提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、食用植物酵素粉、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、清蛋白肽粉（白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、地龙蛋白、乳矿物盐、γ-氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、低聚果糖（液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种，添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果香精、植物香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、茶香精、粮食香精、豆乳香精、苦味遮蔽香精、抑甜香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、蜂蜜香精、可乐香精中的一种或多种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料)、亮蓝（仅限果味饮料)、胭脂红（仅限果味饮料)、苋菜红（仅限果味饮料)、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D_3（胆钙化醇)、维生素 E（dl-

α-醋酸生育酚或 dl-α-生育酚）、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、酪蛋白磷酸肽、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量≥2.5%。

根据所用原辅料不同，产品分类为果味饮料、茶味饮料、植物风味饮料、肽风味饮料、咖啡风味饮料、营养强化型风味饮料。

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 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 玉竹、白芷、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 金花茶、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.9玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.10 玉米须应符合原卫生部卫监督函 2012 年第 306 号公告规定。

2.1.11 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.12 辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函 2013 年第 83 号公告的规定。

2.1.14 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.15 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.16 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.17 枇杷花应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。

2.1.18 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 绿咖啡粉应符合 Q/LHSW 0028S（详见附录 A）的规定。

2.1.21 耳叶牛皮消应符合国卫食品函 2014 年第 427 号公告的规定。

2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.23 双孢蘑菇、猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.24 食用植物酵素粉应符合植物综合酵素粉（详见附录 A）的规定。

2.1.25 透明质酸钠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（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.26N-乙酰神经氨酸应符合卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。

2.1.27 奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.28 广东虫草子实体应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.29 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.30 植物甾醇应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.31 表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。

2.1.32 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。

2.1.33 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。

2.1.34 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.35 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。

2.1.36 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.37 清蛋白肽粉（白蛋白肽)应符合 Q/HBJT 0031S（详见附录 A）的规定。

2.1.38 可食用动物副产品多肽粉应符合 Q/GZTS 0005S（详见附录 A）的规定。

2.1.39 蛋白肽粉应符合 Q/HDF 0008S（详见附录 A）的规定。

2.1.40 海参肽应符合 Q/SDHLY 0005S（详见附录 A）的规定。

2.1.41 地龙蛋白、乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。

2.1.42 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.43 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.43γ-氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。

2.1.45 水解蛋黄粉应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。

2.1.46 叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.47 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.48 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.49 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告规定。

2.1.50 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 或原卫生部公告 2007 年第 12 号的规定。

2.1.51 低聚木糖应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.52 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.53 低聚果糖（液)应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.54 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.55 抗性糊精应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告。

2.1.56 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.57 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.58 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.59 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.60 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.61 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.62 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.64 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.65 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.66 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.67 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.68 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.69 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.70 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.71 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

2.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.73 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.74 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.76 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.79 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.80 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.81 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.82 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.83DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.84 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.85 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.86 抗坏血酸钠（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.87D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.88 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.90 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.91 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.93 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.94 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.95 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.96β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.97 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.98 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.99 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.100 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.101 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.102 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.104 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.105 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.106 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.107 维生素 D_3（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。

2.1.108 维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。

2.1.109 维生素 E（dl-α-生育酚）应符合 GB 29942 的规定。

2.1.110 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。

2.1.111 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.112 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.113 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。

2.1.114 维生素 B_1（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.115 维生素 B_6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.116 维生素 B_{12}（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.117 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.118 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

2.1.119 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。

2.1.120 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。

2.1.121 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定

2.1.122 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.123 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.124 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.125 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.126 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.127 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.128 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。

2.1.129 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.130 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。

2.1.131L-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	液 态	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
[a]山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
[a]苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
[a]乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
[a]柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35

[a]日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
[a]诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
[a]亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025（仅限果味饮料）	GB 5009.35
[a]胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
[a]苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05（仅限果味饮料）	GB 5009.35
[a]β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
[a]三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
[a]甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
[a]乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
[a]纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
[a]天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
[a]环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
[b]维生素 E，mg/kg		10～40	GB 5009.82
[b]肌醇，mg/kg		60～120	GB 5009.270
[b]牛磺酸，g/kg		0.4～0.6	GB 5009.169
[b]左旋肉碱，mg/kg		600～3000	GB 29989 或 SN/T 5146
[b]维生素 B_1，mg/kg		2～3	GB 5009.84
[b]维生素 B_6，mg/kg		0.4～1.6	GB 5009.154
[b]维生素 B_{12}，μg/kg		0.6～1.8	GB/T 5009.217 和 GB 5009.285
[b]烟酸，mg/kg		3～18	GB 5009.89
[b]泛酸，mg/kg		1.1～2.2	GB 5009.210
[b]钙，mg/kg		160～1350	GB 5009.92
[b]铁，mg/kg		10～20	GB 5009.90
[b]锌（以 Zn 计），mg/kg		3～20	GB 5009.14
[b]镁（以 Mg 计），mg/kg		30～60	GB 5009.241
[b]维生素 D，μg/kg		2～10	GB 5009.296
[c]展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
[d]磷酸盐（以 PO_4^{3-}计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
[e]锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
[f]锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13，

		GB 5009.14， GB 5009.90
[g]脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
[h]肽含量（以干基计），g/100g ≥	0.5	GB/T 22492 附录 B

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；

c 仅适用于添加浓缩汁（浆）/粉（苹果、山楂）的产品；

d 仅适用于添加磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；

e 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；

f 仅适用于金属罐装的产品。

g 仅适用于添加大豆肽的产品；

h 仅适用于肽风味饮料产品。

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

注：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

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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

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

HNQB

附录 A：

1、Q/LHSW 0028S

Q/LHSW

三原利华生物技术有限公司企业标准

Q/LHSW 0028S—2022

代替 Q/LHSW 0028S-2019

绿咖啡粉（固体饮料）

Q/610000-9713S-2022
有效期至 20250531

2022－02－09 发布　　2022－03－09 实施

三原利华生物技术有限公司　　发布

Q/LHSW 0028S—2022

前　言

本标准按照GB/T1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准代替 Q/LHSW 0028S-2019。

本标准与 Q/LHSW 0028S-2019 相比，主要变化如下：

—标准内容按照 GB/T1.1-2009 的要求进行规范；

—规范性引用文件进行更新；

—致病菌按GB 29921进行更新；

本本标准由三原利华生物技术有限公司提出修订。

本标准主要修订人：黄春茂、张永利、张虹。

本标准批准人：姜丽。

本标准属首次发布。

Q/LHSW 0028S—2022

绿咖啡粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了绿咖啡粉（固体饮料）的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以绿咖啡为原料，经预处理、提取、过滤、浓缩、适量加入麦芽糊精、干燥、粉碎、过筛、混合、包装制成的绿咖啡粉（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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 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 18007 咖啡及其制品 术语
GB/T 20884 麦芽糊精
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/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

《中华人民共和国药典》2020 版

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 术语和定义

绿咖啡（生咖啡，green coffee；raw coffee）：所谓的生咖啡（green coffee字面意思为“绿色咖啡”）其颜色不一定是绿色。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 绿咖啡（生咖啡，green coffee；raw coffee）：应符合 GB/T 18007 的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 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。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色至棕黄色
滋味、气味	具有绿咖啡粉（固体饮料）特有的滋味和气味，无异味
组织形态	呈均匀状干燥粉末，无结块
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后呈淡黄色至棕黄色液体，允许有少量沉淀物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	7.0
咖啡因/（mg/kg）	≥	200
绿原酸/（%）	≥	0.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.9

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	1000	50000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌/（CFU/g） ≤	50			

4.5　净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6　原料及食品添加剂

4.6.1　原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2　食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5　检验方法

5.1　感官要求

5.1.1　色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取 5g 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、组织形态和杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

5.1.2　冲调性：取 5g 左右的被测样品置于 250mL 烧杯中，用约 200mL 温度 80℃左右的开水冲调并悦拌均匀，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。

5.2　理化指标

5.2.1　水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2　咖啡因：按 GB 5009.139 规定的方法测定。

5.2.3　绿原酸：按《中华人民共和国药典》2020 版规定的方法测定。

5.2.4　铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3　微生物限量

5.3.1　样品的采样及处理：按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

5.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量允差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于50公斤，抽样数量分成12份，每份不少于125g，10份用于检验，2份用于备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量允差、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准中 4.2～4.5 规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一也应进行型式检验：

a) 新产品投产时；
b) 停产半年以上，再恢复生产时；
c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 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；

6.5.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品为不合格。微生物限量有一项不合格，则判该批产品为不合格，且不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标志：应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无异味、符合相应国家食品安全标准的规定。产品包装用塑料袋包装，应符合GB 9683或GB/T 28118的规定，产品外包装用瓦楞纸箱或纸桶包装，应符合GB/T 6543或GB/T 14187的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内。不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱（桶）的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未启封的情况下，产品保质期为24个月。

2、植物综合酵素粉

萬大酵素生物科技股份有限公司企業標準

植物綜合酵素粉

2016/1/1

萬大酵素生物科技股份有限公司　　發布

前　言

根據《食品安全衛生管理法》制定此標準。

1. 本標準按照衛生福利部食品藥物管理署公布之建議檢驗方法

   102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正之
   食品微生物之檢驗方法 - 生菌數之檢驗
   食品微生物之檢驗方法 - 黴菌及酵母菌數之檢驗
   食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌群之檢驗(使用經確效認可之市售生化檢測套組)
   102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正之
   食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌之檢驗(使用經確效認可之市售生化檢測套組)
   103 年 8 月 25 日部授食字 1031901169 號公告修正之
   重金屬檢驗方法總則(委託超微量工業安全實驗室檢測)

2. 活性測試以 Ultra-chemiluminescence Method 分析檢測

   水分以日本 KETT 紅外線水分計　型號 FD-610 測定
   酸鹼值(pH,10% solution)以數字式酸鹼度計 型號 PH-206 測定

植物綜合酵素粉

產品說明

本產品乃高濃縮酵素粉，篩選優良之台灣新鮮蔬果，利用三階段純菌接種發酵工程技術，植入酵母菌、醋酸菌、乳酸菌共生專業之菌體發酵，使吸收率更高，採用特殊低溫乾燥方式以 2 倍高濃縮乾燥製成均勻淡黃色細緻之粉末製品；保留酵素的活性與營養素不被破壞。

製程

新鮮蔬果進廠→半自動清洗→粉碎裝桶→植入菌種發酵→汁液與果渣分離→混合→45℃低溫噴霧乾燥。

感官指標

項目	指標
外觀	呈現細緻均勻粉末，無結塊、雜質
色澤	純白色
氣味	特殊發酵酸味

理化指標

項目	指標
水分	< 8%
酸鹼值(pH,10% solution)	4. 2~ 6. 8
重金屬	ND
活性	200~300 GDU/g

微生物指標

項目	指標
總生菌數	1.0×10⁴CFU/g 以下
大腸桿菌群	N.D.
大腸桿菌	陰性
酵母、黴菌數	1.0×10⁴CFU/g 以下

本產品有效用量

食用量每天 2-5 公克(g)，以不超過 43℃冷水稀釋食用。

保存條件

務必存放於陰涼乾燥之場所，已拆封之產品應儘快使用。

保存期限

製造日起三年。

3、Q/HBJT 0031S

备案号:420057S-2021

Q/HBJT

湖北健肽生物科技有限公司企业标准

Q/HBJT 0031S-2021

清蛋白多肽粉（白蛋白肽）

2021-7-20 发布　　2021-8-18 实施

湖北健肽生物科技有限公司　发布

湖北省食品安全企业标准备案(420057S-2021)

前　言

本标准的附录 A，附录 B 为规范性的附录。

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》。

本标准由湖北健肽生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖北健肽生物科技有限公司。

本标准主要起草人：凌海军、周光鸿、张峰

标准发布时间：2021 年 7 月 20 日

Q/HBJT 0031S-2021

清蛋白多肽粉（白蛋白肽）

1 范围

本标准规定了清蛋白多肽粉（白蛋白肽）产品的技术要求，检测方法，标签标志，包装运输贮存和保质期等。

本标准适用于以新鲜鸡卵清蛋白或鸡蛋清粉为原料，经加水，匀浆，加温，添加碱性蛋白酶酶解，灭酶，过滤，浓缩，喷雾干燥，包装等工艺制得的清蛋白多肽粉（白蛋白肽）。

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。

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 食品中真菌毒素的限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 5009.4 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 5009.15 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 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
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
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
《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75号（2005）
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）
动物性食品中兽药最高残留限量（农业部2002年235号公告）

3 技术要求

3.1 基本要求

3.1.1 不得添加任何非食用的原料。

3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合 GB 31650 和相关公告的要求。

3.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

3.2.1 新鲜鸡卵清蛋白、鸡蛋清粉：应符合 GB 2749 的规定。

3.2.2 碱性蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或黄色
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味，异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀，无结块，无吸潮，无正常视力可见外来异物

3.4 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
蛋白质/（g/100g）以干基计（N×6.32）	≥	75.0
低聚肽/（g/100g）以干基计（N×6.32）	≥	60.0
灰分/（g/100g）以干基计	≤	8.0
相对分子质量小于1000u的蛋白质水解物所占比例/（%）	≥	80.0
镉 /（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.05
总汞/（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.05
铅/（以 Pb 计）/mg/kg	≤	0.19
注：限量指标以相应的原料脱水率折算。		

3.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3　微生物指标

项　目	采样方案及限量			
	n	c	n	10M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	10^2
沙门氏菌/25g	5	0	0	--
霉菌与酵母/（CFU/g）	≤50			

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监管检验检疫总局令[2500]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4　试验方法

4.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1水分：按GB 5009.3规定检验。

4.2.2灰分：按GB 5009.4规定检验。

4.2.3蛋白质：按GB 5009.5规定检验。

4.2.4相对分子质量小于1000u的蛋白质水解物所占比例：按GB/T 22729附录A规定方法检验。

4.2.5低聚肽：按GB/T 22729规定方法检验。

4.2.6总汞：按GB 5009.17规定检验。

4.2.7铅：按GB 5009.12规定检验。

4.2.8镉：按GB 5009.15规定检验

4.3 微生物检验

4.3.1菌落总数：按GB 4789.2规定检验。

4.3.2大肠菌群：按GB 4789.3规定检验。

4.3.3霉菌和酵母：按GB 4789.15规定检验。

4.3.4沙门氏菌：按GB 4789.4规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5　检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：标签、感官指标、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a） 当原料来源、设备有改变时；

b） 停产3个月以上恢复生产时；

c） 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售包装的产品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现二项（含二项）不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址及符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品销售包装采用聚乙烯PE袋，应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 产品包装规格：0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋，按市场需求增加其它规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

4、Q/GZTS 0005S

Q/GZTS

广东省食品安全企业标准

Q/GZTS 0005S-2020

可食用动物副产品多肽粉
（固体饮品）

2020-09-15 发布　　2020-09-15 实施

广州肽好生物科技有限公司 发布

前　言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。
本标准由广州肽好生物科技有限公司提出。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。
委托企业名称：广州肽好生物科技有限公司
被委托企业名称：内蒙古肽好生物制品有限责任公司
本标准适用于广州肽好生物科技有限公司、内蒙古肽好生物制品有限责任公司
本标准主要起草人：郝在林、刘树民、张强
本标准批准人：张剑平
本标准于 2020-09-15 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）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 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 6388 运输包装收发货标志
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 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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量
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 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、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、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。

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、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、灭活、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 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.1.2 畜禽的心、肝、肺、脾、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的规定；

4.1.3 蛋白酶应符合GB 1886.174 的规定；

4.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；

4.1.5 以上原辅料还应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650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	GB 7101
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异臭	
状态	疏松的粉末状，无结块，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 500Da 以下的肽段比例，%	≥	80.0	GB/T 22729
水分，%	≤	7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	9.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

Q/GZTS 0005S-2020

表 3　微生物限量

项　目	采样方案[a]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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g　≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

1、[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
2、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值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

5　生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695、GB 14881的规定。

6　检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批和抽样

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。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3　型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

a）新产品投产前；

b）主要原料产地或供应商发生改变时；

c）停产三个月以上，恢复生产时；

d）出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
e）更换主要生产设备时；
f）食品安全监督部门提出要求时。

6.4 组批和抽样

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。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.5 检验项目

本标准第5章除5.1条外的全部项目和标签。

6.6 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装材料应符合相产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和总数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志分别应符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 5kg 及以上规格的内包材采用聚乙烯塑料袋（双层），其质量标准应符合 GB 4806.7 的规定；5kg 以下规格的内包材采用复合膜袋包装，其质量标准应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，允许发展新的包装材料及规格，质量应符合相关标准。
7.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。
7.2.3 包装箱应牢固、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、易挥发或者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。
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、易挥发或者有异味的物品同库贮存。
7.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房内；产品不能露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；产品堆放时必须有垫板，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 7.4 贮存条件下，产品保质期为 24 个月。

5、Q/HDF 0008S

山东省食品安全企业标准备案表（样表）

企业名称	山东大树达孚特膳食品有限公司				
注册地址	山东省菏泽市高新区吕陵镇菏东路东段				
备案企业标准编号	Q/HDF 0008S-2021			“特殊食品”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	蛋白肽粉				
适用的食品类别	固体饮料		食品原料（成分）及工艺	本标准适用于以植物果实、根、茎粉，粮食类蛋白粉、动物、水产品肉粉等单一或两种以上为原料，添加酶制剂等食品添加剂为辅料，经酶解、分离、浓缩、干燥等工艺制成的粉末状肽粉产品。	
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	企业标准指标值
				标准名称 / 项目指标值	
		1	铅（pb）/(mg/kg)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 / ≤1.0	≤0.9
		2			
		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。				
企业备案事项联系方式	联系人	王慧丽		企业（盖章）：	
	联系电话	15153067969			
	电子邮箱	332926099@qq.com			
	公示情况说明	2021年1月13日至1月27日预备案公示、备案内容无异议		企业负责人签字： 年 月 日	

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门7个工作日内确认后自动加上备案登记水印转至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委制

鲁卫食标备37172384S-2021

Q/HDF

山东大树达孚特膳食品有限公司企业标准

Q/HDF 0008S-2021

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

蛋白肽粉

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

2021-01-01 发布　　2021-01-06 实施

山东大树达孚特膳食品有限公司　发布

Q/HDF 0008S-2021

前　言

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/T 1.1《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。

本标准由山东大树达孚特膳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛冰、王慧丽。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位：名称：山东大树达孚特膳食品有限公司

地址：山东省菏泽市高新区吕陵镇菏东路东段

企业标准信息公共服务平台
2021年08月27日 18点09分
企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了蛋白肽粉的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产工艺、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存与运输。

本标准适用于以植物果实、根、茎粉，粮食类蛋白粉、动物、水产品肉粉等单一或两种以上为原料，添加酶制剂等食品添加剂为辅料，经酶解、分离、浓缩、干燥等工艺制成的粉末状肽粉产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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/T 1354 大米

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 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 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定

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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 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 5009.6 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机灰的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

标准信息公共服务平台 2021年08月27日18点09分

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 6192 黑木耳
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 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 21924 谷朊粉
GB 23071 大豆分离蛋白
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
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30637 食用葛根粉
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 34671 银耳干制技术规范
GH/T 1092 燕窝质量等级
LS/T 3245 藜麦米
新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告 2012 年第 17 号）人参（人工种植）
新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告 2009 年第 18 号）
《中华人民共和国药典》
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（2005）第 75 号令）

企业标准信息公共服务平台 2021年08月27日 18点09分

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 阿胶粉

应符合《中华人民共和国药典》 的规定。

3.1.3 鲜、冻动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.4 鲜（冻）畜、禽产品

应符合 GB 2707 的规定。

3.1.5 食品加工用粕类

应符合 GB 14932 及 GB 2715 的规定。

3.1.6 谷朊粉

应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 食用葛根粉

应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.8 **黑木耳**

应符合 GB/T 6192 的规定。

3.1.9 **燕窝**

应符合 GH/T 1092 的规定。

3.1.10 **坚果与籽类食品**

应符合 GB 19300 的规定。

3.1.11 **人参（人工种植）**

应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告 2012 年第 17 号）人参（人工种植）的规定。

3.1.12 **枸杞**

应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.13 **干制红枣**

应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.14 **蛋清**

应符合 GB 2749 的规定。

3.1.15 **地龙蛋白**

应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。

3.1.16 **银耳**

应符合 GB/T 34671 的规定。

3.1.17 **大豆分离蛋白**

应符合 GB 20371 的规定。

3.1.18 **藜麦米**

应符合 LS/T 3245 的规定。

3.1.18 **酶制剂**

应符合 GB 1886.174 规定要求。

3.1.19 **其他原辅料**

应符合相应国家标准、行业标准的规定。

3.2 **生产工艺**

原料验收→酶解→固液分离→浓缩→喷雾干燥→成品→检验→入库。

3.3 **感官指标**

应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	指标
组织形态	均匀粉末状或颗粒状，无结块现象
色泽	具有本品应有的色泽
滋味与气味	富含品种特有的滋气味，无其它异味
杂质	无肉眼可见的外来物质

3.4 **理化指标**

应符合表 2 要求。

企业标准信息公共服务平台 公开 2021年08月27日 18点09分

企业标准信息公共服务平台 公开 2021年08月27日 18点09分

Q/HDF 0008S-2021

表 2 理化指标要求

项目		指标
蛋白质（以干基计）/%	≥	10
肽含量（以干基计）/%	≥	10.0
相对分子量小于 10000 肽段占比%	≥	80.0
灰分（以干基计）/%	≤	8.0
水分 /%	≤	7.0
铅（以 Pb 计） mg/kg	≤	0.9
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	1.0
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤	2.0
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.1
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤	0.1

3.5 微生物限量

应符合表 3 要求

表 3 微生物指标要求

项目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10^4	3×10^4
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	10^2
霉菌和酵母菌/（CFU/g）	≤50			
沙门氏菌/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

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》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 食品添加剂的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 等的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 肽含量

按 GB /T22729 规定的方法测定。

企业标准信息公共服务平台 公开 2021年08月27日 18点09分

6.2.3 相对分子质量

按 GB 31645 规定的方法测定。

6.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.6 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.8 总砷

按 GB5009. 11 规定的方法测定。

6.2.9 铬

按 GB5009. 123 规定的方法测定。

6.2.10 镉

按 GB5009. 15 规定的方法测定。

6.2.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.2.12 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.2.13 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.2.14 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.2.15 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

同一批原料，同一次投料生产的同一品种的产品为一组批。

7.1.2 抽样

每组批产品随机抽样，数量满足出厂检验项目和留样的需要。

7.2 出厂检验

出厂检验项目：感官、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3 型式检验

型式检验项目包括：本标准中规定的全部项目。每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者亦须进行型式检验：

a）产品长期停产超过六个月，恢复生产时；

b）正式生产后，如原料、工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；

c）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d）国家食品质量监督机构提出进行型式检验要求时。

企业标准信息公共服务平台 公示 2021年08月27日 18点09分

企业标准信息公共服务平台 公示 2021年08月27日 18点09分

7.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定的，判该批产品为合格产品。

8 标签、标志、包装、贮存、运输

8.1 标签、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 GB7718、GB28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用包装用聚乙烯吹塑薄膜、铝箔袋，应符合 GB/T 4456、GB/T 28118 的规定。

8.2.2 产品外包装为纸塑复合袋、瓦楞纸箱，应符合GB/T 8946、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

运输工具应清洁、卫生、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。

8.4 贮存

8.4.1 产品应常温贮存在避光、通风、干燥的仓库内，避免太阳暴晒，离墙离地，不得与有毒有害易挥发易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

6、Q/SDHLY 0005S

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	山东海龙元生物科技有限公司				
注册地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园南路688号				
备案企业标准编号	Q/SDHLY 0005S-2019		“特殊食品”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	海参肽粉				
适用的食品类别	其他食品	食品原料(成分)及工艺	以鲜（冻）海参或海参肠卵或干海参、海参粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经原料预处理、酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的海参肽粉。		

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		企业标准指标值
				标准名称	项目指标值	
		1	铬（以Cr计）/(mg/kg)	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤2.0	≤1.9
		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。	

企业备案事项联系方式	联系人	邱俊英	企业（盖章）：山东海龙元生物科技有限公司
	联系电话	13964647501	
	电子邮箱	13964647501@163.com	企业负责人签字：[illegible] 2019年12月2日
	公示情况说明	预备案公示起止日期2019.11.15-2019.12.02、备案内容无异议	

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委制

鲁卫食标备37075560S-2019

Q/SDHLY

山东海龙元生物科技有限公司企业标准

Q/SDHLY 0005S-2019

海 参 肽 粉

2019-11-1 发布　　2019-12-1 实施

山东海龙元生物科技有限公司 发布

Q/SDHLY 0005S-2019

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产和产品质量控制的依据。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

在本标准有效期内，如发布国家标准和行业标准，本标准自行作废。

本标准由山东海龙元生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜晓明 ，梁年桦，邱俊英

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

Q/SDHLY 0005S-2019

海 参 肽 粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）海参或海参肠卵或干海参、海参粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经原料预处理、酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的海参肽粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌

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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

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 12339 防护用内包装材料

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 22729 海洋鱼低聚肽粉

GB/T 22865 牛皮纸

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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法

SC/T 3310 海参粉

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》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号 （2007） 《食品标识管理规范》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 （2009） 《关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 术语和定义

3.1 原辅料

3.1.1 鲜（冻）海参或海参肠卵或干海参、海参粉

应选用新鲜或冷冻良好的原料，并应符合GB 2733、GB31602和SC/T 3310的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合GB/T 23527、GB 1886.174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749 规定。

3.2 生产工艺

原料预处理→酶解→分离→过滤→浓缩→喷雾干燥→包装。

3.3 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈本品应有色泽
组织状态	呈均匀粉末状，干燥、松散、无结块现象
滋味与气味	具有本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
水分/(g/100g)	≤	10.0
灰分/(g/100g)	≤	15.0
蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥	50.0
低聚肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥	20
海参多糖/(g/100g)	≥	2.0
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	4.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	1.0

铬/（mg/kg）	≤	1.9
甲基汞/（mg/kg）	≤	0.5
多氯联苯[a]/（mg/kg）	≤	0.5
注：1.污染物限量按照GB 2762中3.5条款进行折算。 2.a以PCB28，PCB52，PCB101, PCB118, PCB138, PCB153, PCB180总和计。		

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群应符合表 3.1 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2
[a]样品的采样及处理按 GB4789.1 执行				

3.5.2 致病菌应符合表 3.2 的规定

表 3.2 致病标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注 1：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行 注 2：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值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

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（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂质量品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量试样，在自然光线条件下观察其色泽、组织状态、有无杂质，嗅其气味，品其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 低聚肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

5.2.5 海参多糖

按 SC/T 3049 规定的方法测定。

5.2.6 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

5.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.9 铬

按照 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.10 甲基汞

按照 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.11 多氯联苯

按照 GB 5009.190 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料，同一工艺，同一条生产线生产的包装完好的同一组产品为一组批。

6.2 抽样

每次在每批中随机抽取不少于 300 克（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为 2 份，一份作为检验样品，一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.1.2 产品出厂

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

6.3.2　型式检验

6.3.2.1　正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

a）新产品试制鉴定；

b）正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）国家质量监督机构提出要求时；

e）产品停产 6 个月重新生产时。

6.3.2.2　型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.4　判定规则

6.4.1　检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2　微生物指标如有一项不符合要求，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不合格，则判该批产品为不合格品。

7　标志、包装、运输、贮存

7.1　标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标签管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。

7.2　包装

产品内包装采用铝箔袋或塑料袋包装材料，内包装材料应符合 GB/T 28118，GB/T 12339 的规定，产品外包装采用牛皮纸或纸桶或瓦楞纸箱，应符合 GB/T 22865，GB/T 14187，GB/T 6543 的规定。

7.3　运输

7.3.1　产品运输工具应清洁、卫生、干燥无污染，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。

7.3.2　搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1　成品不得露天堆放，应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的成品库或仓库中，离地离墙存放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加果蔬浓缩汁（浆）/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、植物或其提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉（桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、绿咖啡粉、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种，提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、食用植物酵素粉、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、花生四烯酸油脂、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、清蛋白肽粉（白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、地龙蛋白、乳矿物盐、水飞蓟籽油、DHA 藻油、γ-氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、低聚果糖（液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种，添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果香精、植物香精、乳味香精、酸奶香精、咖啡香精、茶香精、粮食香精、豆乳香精、苦味遮蔽香精、抑甜香精、酵母香精、核桃香精、芝麻香精、麦芽香精、苏打香精、蜂蜜香精、可乐香精中的一种或多种】、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限果味饮料)、亮蓝（仅限果味饮料)、胭脂红（仅限果味饮料)、苋菜红（仅限果味饮料)、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D_3（胆钙化醇)、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚或 dl-α-生育酚)、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱)、酪蛋白磷酸肽、维生素 B_1（盐酸硫胺素)、维生素 B_6（盐酸吡哆醇)、维生素 B_{12}（氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙)、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的

一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料，其中果味饮料的果汁含量≥2.5%。

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。

汉方特医（河南）科技有限公司

H N
Q B