



411731S-2024



河南康益特医食品有限公司企业标准

Q/HKT 0001S-2024

# 复合多肽固体饮料

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

河南康益特医食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南康益特医食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南康益特医食品有限公司。

本标准主要起草人：崔建涛、陈保磊。

H N  
Q B

# 复合多肽固体饮料

## 1 范围

本标准规定了复合多肽固体饮料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以菊粉、魔芋粉、茯苓粉、骨胶原蛋白肽、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽、核桃肽粉、牡蛎肽粉、熟赤小豆粉、熟小麦胚芽粉、熟玉米胚芽粉、熟绿豆粉、熟黑豆粉、熟黑芝麻粉为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的复合多肽固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 鱼胶原蛋白应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.4 骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.5 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.6 牡蛎肽应符合企业标准（Q/BCKZ 0015S）的规定，见附录 A。
- 2.1.7 核桃肽粉应符合企业标准（Q/BCKZ 0013S）的规定，见附录 B。
- 2.1.8 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合企业标准（Q/BCKZ 0147S）的规定，见附录 C。
- 2.1.9 茯苓粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 小麦胚芽粉、玉米胚芽粉、绿豆粉、黑豆粉、黑芝麻粉应符合 GB/T 29602 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 | 粉末状           | 从样品中取出5g，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 | 具有本品特有的色泽     |                                                         |
| 气味 | 具有本品特有的气味、无异味 |                                                         |
| 滋味 | 具有本品特有的滋味     |                                                         |
| 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) $\leq$                                 | 7.0  | GB 5009.3     |
| 蛋白质/(g/100g) $\geq$                                | 8.0  | GB 5009.5     |
| 肽含量(以干基计)/(g/100g) $\geq$                          | 18.0 | GB/T 22492附录B |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$                            | 0.5  | GB 5009.11    |
| 脲酶试验                                               | 阴性   | GB/T 5009.183 |
| 铅*(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$                            | 0.4  | GB 5009.12    |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br>*仅适用于添加了大豆肽、熟黑豆粉的饮料。 |      |               |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                   | 检验方法        |
|-------------------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------|
|                         | n                     | c | m               | M                 |             |
| 菌落总数/(CFU/g)            | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群/(CFU/g)            | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | 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 | 100             | 1000              | GB 4789. 10 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤            | 50                    |   |                 |                   | GB4789. 15  |
| a 样品的采样及处理按GB 4789. 1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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料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。

# Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0015S—2021

---

牡蛎肽粉(固体饮料)



Q/610000-13322S-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

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司提出。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司起草。

本标准起草人：杨小东。

本标准批准人：柳小军。

本标准属首次发布。



## 牡蛎肽粉（固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了牡蛎肽粉（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。

本标准适用于以牡蛎蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的牡蛎肽粉（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 5009.14 | 食品安全国家标准 食品中锌的测定          |
| 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 牡蛎蛋白粉：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    | 灰白色               |
| 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   | 冲调后呈均匀的液体，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 |
| 锌（以 Zn 计），mg/100g | ≥ 2.0 |
| 肽含量（以下基计），g/100g  | ≥ 70  |
| 蛋白质（以下基计），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 0015S—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 锌：按 GB 5009.14 规定的方法测定。

4.2.4 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法进行测定。

4.2.5 蛋白质：按 GB 5009.5 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。

Q/BCKZ 0015S—2021

## 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 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。



Q/BCKZ 0015S—2021

附录 A  
(规范性附录)  
牡蛎蛋白粉质量要求

## 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 | ≥ 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。 |         |   |       |       |

# Q/BCKZ

## 陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0013S—2021

---

### 核桃肽粉(固体饮料)



Q/610000-13319S-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

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司提出。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司起草。

本标准起草人：杨小东。

本标准批准人：柳小军。

本标准属首次发布。



## 核桃肽粉（固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了核桃肽粉（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。

本标准适用于以核桃蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的核桃肽粉（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/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 核桃蛋白粉：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    | 淡黄色              |
| 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   | 冲调后呈均匀液体，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

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、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 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。

Q/BCKZ 0013S—2021

#### 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。



Q/BCKZ 0013S—2021

附录 A  
(规范性附录)  
核桃蛋白粉质量要求

## 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。 |         |    |       |       |

# Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0147S—2024

---

淡水鱼胶原蛋白肽粉（固体饮料）



Q/610000-00548S-2024  
备案日期 20240304

2024 - 02 - 23发布

2024 - 03 - 01 实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司 提出。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司负责 起草。

本标准起草人：柳小军、杨小东。

本标准属首次发布。



## 淡水鱼胶原蛋白肽粉（固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了淡水鱼胶原蛋白肽粉（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。

本标准适用于以淡水鱼鱼皮为原料，经提取、过滤、酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺加工而成的淡水鱼胶原蛋白肽粉（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 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 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/T 6543   | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱          |
| 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 14881    | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范       |
| GB/T 22492  | 大豆肽粉                      |
| GB 28050    | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则      |
| 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

鱼皮：应符合 GB 2733 的规定。

蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

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    | 白色或淡黄色，色泽均匀          |
| 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        | ≤5.0 |
| 铅(以Pb计), mg/kg    | ≤0.9 |
| 蛋白质,(以干基计)/g/100g | ≥85  |
| 低聚肽,(以干基计)/g/100g | ≥55  |

#### 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-------|-------|
|                                                                                                                 | n                     | c | m     | M     |
| 沙门氏菌                                                                                                            | 5                     | 0 | 0/25g | -     |
| 菌落总数/（CFU/g）                                                                                                    | 5                     | 2 | 10000 | 50000 |
| 大肠菌群/（CFU/g）                                                                                                    | 5                     | 2 | 10    | 100   |
| 霉菌/（CFU/g）                                                                                                      | 50                    |   |       |       |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。<br>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；<br>M为致病菌指标的最高安全限量值。 |                       |   |       |       |

### 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

原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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

污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

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

水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

蛋白质：按GB 5009.5 规定的方法测定。

低聚肽：按GB/T 22492 附录B规定的方法测定。

#### 4.3 微生物限量

沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

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

在成品库内，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 200 包装，抽样数量分成 18 个包装，分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

#### 5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

##### 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。

##### 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：

- 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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。



## 编制说明

本标准适用于以菊粉、魔芋粉、茯苓粉、骨胶原蛋白肽、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽、核桃肽粉、牡蛎肽粉、熟赤小豆粉、熟小麦胚芽粉、熟玉米胚芽粉、熟绿豆粉、熟黑豆粉、熟黑芝麻粉为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的复合多肽固体饮料。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康益特医食品有限公司