



413281S-2025



武陟福润德食品科技有限公司企业标准

Q/WFS 0011S-2025

方便冲调坚果籽类制品

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

武陟福润德食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由武陟福润德食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：段继武、袁亚楠。

H N
Q B

方便冲调坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了方便冲调坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生或熟制坚果及籽类仁【芝麻、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、榛子仁、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽（熟）、开心果、松子仁、杏仁、花生仁、板栗、榛子仁、豌豆、青豆、兰花豆、黑豆、黄豆、鲍鱼果仁、银杏果仁、香榧子仁、西瓜子仁、瓜蒌子仁、巴西松子仁、小胡桃仁、大豆、芸豆、鹰嘴豆、莲子、小银杏仁、奇亚籽、油莎豆】中的一种或几种为主要原料，添加黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、大麦、藜麦、粳米、糯米、血糯米、黑糯米、荞麦、青稞、黑青稞、铁棍山药、阴米粉、粟米、红刀豆、黄米、黑麦、米荞、黑苦荞、黑小米、薏米、小麦胚芽片、黑藜麦、红藜麦粉、燕麦片、酶解燕麦粉、黑燕麦、黑米粉、糙米粉、马铃薯全粉、藕粉、紫薯粉、红薯粉、高粱粉、芋头粉、香芋粉、紫山药粉、马铃薯淀粉、燕麦麸皮、小麦麸皮、魔芋粉、葛根粉、马蹄全粉、山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、桃仁、铁皮石斛、西洋参、党参、丁香、麦冬、天冬、甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰浆粉、百香果粉、雪梨果汁粉、大麦苗粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、山楂粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、桂圆粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、桑葚粒、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、无花果碎、银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、菊粉、乳矿物盐、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、针叶樱桃果、抗性糊精、人参（人工种植5年以下）、红参（5年及5年以下人工种植人参制成）、圆苞车前子壳、蛹虫草、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、戊糖片球菌、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、鼠李糖乳酪杆菌、戊糖片球菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、短双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、茉莉花茶粉、茉莉花粉、桂花粉、可可粉、速溶咖啡粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、海藻糖、食用盐、椰子油粉、植脂末（葡萄

糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、脱脂奶粉、全脂奶粉、豆浆粉、速溶豆粉、人参低聚肽粉、胶原蛋白肽、植物蛋白肽粉、阿胶低聚肽、枸杞低聚肽、人参低聚肽、弹性蛋白肽、冻干酸奶块、麦芽糊精、富硒麦芽粉（固体饮料）、桂花花瓣、食品用香精、黑豆浆粉、豆乳粉、魔芋、香芋干、平菇、金针菇、羊肚菌、青椒粉、白萝卜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、大枣粉、椰子粉、龙眼肉粉、薄荷粉、葡萄干、樱桃干、哈密瓜粒、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、肉桂、乌梅、佛手、栀子、胖大海、砂仁、桑葚、莲子、葛根、槐花、火麻仁、丹凤牡丹花、苦瓜、果蔬酵素粉【复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝梅、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素】、奶昔酵素粉、黑枸杞粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酵母提取物、高丽菜粒、青梗菜粒、角豆提取物（食品用香料）、银耳多糖、银耳水提物、五指毛桃粉（纯粉）中的一种或几种，经熟制或不熟制（不熟制仅限食品添加剂及糖类、食用盐、奶粉、豆浆粉等可直接食用的原辅料）、粉碎或不粉碎（不粉碎仅限本身是粉状的原辅料）、混合、干燥或不干燥、过筛、包装加工而成的方便冲调坚果籽类制品。

产品根据原辅料不同，可分为不同种类的方便冲调坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 生或熟制坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、大麦、藜麦、粳米、糯米、血糯米、黑糯米、荞麦、青稞、黑青稞、粟米、红刀豆、黄米、黑麦、米荞、黑苦荞、黑小米、薏米、黑藜麦、黑燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 阴米粉、红藜麦粉、燕麦片、酶解燕麦粉、黑米粉、糙米粉、紫薯粉、红薯粉、高粱粉、芋头粉、紫山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 小麦麸皮、燕麦麸皮应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.10 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.11 山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、姜（生姜、

干姜)、枳椇子、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊)、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮(陈皮)、薄荷、覆盆子、藿香、刀豆、肉桂、乌梅、佛手、栀子、胖大海、砂仁、桑葚、莲子、葛根、槐花、火麻仁、桃仁、丁香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰浆粉、百香果粉、雪梨果汁粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、山楂粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、桂圆粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、青椒粉、白萝卜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、大枣粉、椰子粉、龙眼肉粉、薄荷粉、大麦苗粉、马蹄全粉、富硒麦芽粉、冻干酸奶块、速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、桑葚粒、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、无花果碎、葡萄干、樱桃干、哈密瓜粒、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、苦瓜、高丽菜粒、青梗菜粒、香芋干应符合 GB 16325 或 GB/T 23787 的规定。

2.1.16 银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、平菇、金针菇、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.18 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。

2.1.19 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.20 针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.21 抗性糊精应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。

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

2.1.23 圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.24 植物乳植杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌、长双歧杆菌、乳酸、嗜酸乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、戊糖片球菌、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、鼠李糖乳酪杆菌、戊糖片球菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、短双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.25 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、茉莉花茶粉、应符合 GB/T 31740.1 的规定

2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.27 魔芋应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。
- 2.1.29 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 红糖应符合 QB/T4561 和 GB13104 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.35 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.36 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.38L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.39 低聚木糖应符合 QB/T2984 的规定。
- 2.1.40 异麦芽酮糖醇应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.41 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.43 椰子油粉应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.44 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.45 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.46 豆浆粉、黑豆浆粉应符合 GB/T 18738 和 GB2712 的规定。
- 2.1.47 速溶豆粉、豆乳粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.48 人参低聚肽粉、人参低聚肽、植物蛋白肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.49 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.50 阿胶低聚肽、枸杞低聚肽、弹性蛋白肽应符合 Q/DLL 0015S（见附录 A）的规定。
- 2.1.51 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.52 海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.53 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.54 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.55 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.56 果蔬酵素粉、奶昔酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.57 黑枸杞粉应符合附录 B 的规定。

- 2.1.58 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 应符合的规定。
- 2.1.59 桂花花瓣应符合 DBS41/010 的规定
- 2.1.60 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.62 香芋粉应符合 Q/LYSP 0001S（见附录 C） 的规定。
- 2.1.63 小麦胚芽片应符合 Q/JBQ 0001S（见附录 D） 的规定。
- 2.1.64 铁皮石斛、西洋参、党参应符合《中华人民共和国药典》一部和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.65 麦冬、天冬应符合应符合《中华人民共和国药典》一部、《国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.66 茉莉花粉、桂花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.67 角豆提取物（食品用香料）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.68 银耳多糖、银耳水提物、五指毛桃粉（纯粉）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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 1 份,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,冲调后品其滋味
气、滋味	具有产品特有的气、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	
组织形态	具有产品应有的状态	

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
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
氰化物 ^a (以 HCN计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

脲酶试验 ^b		阴性	GB 5009.183
展青霉素 ^c , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于以杏仁为主要原料的产品； ^b仅适用于以青豆、黄豆、黑豆、大豆为主要原料的产品； ^c仅适用于添加苹果粉、苹果干、山楂、山楂粉的产品；			

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
乳酸菌总数 ^c , CFU/g $\geq$	10^6				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	25				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：^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产品的检测。 ^c仅适用于添加益生菌产品的检测。 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值；M 为微生物指标的最高安全限量。					

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A:



Q/DLL

德州蓝力生物技术有限公司企业标准

Q/DLL 0015S-2024

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年07月09日 13点34分

肽粉系列产品（其他类）

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年07月09日 13点34分

2024-06-27 发布

2024-06-28 实施

德州蓝力生物技术有限公司 发布



Q/DLL 0015S-2024

前言

根据《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 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。
本标准由德州蓝力生物技术有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：弭玉霞。
本标准自发布之日起有效期3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年07月09日 13点34分



Q/DLL 0015S-2024

肽粉系列产品（其他类）

1 范围

本标准规定了肽粉系列产品（其他类）的产品名称、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以（1）药食同源（①枸杞、红枣、沙棘果；②阿胶；③葛根、银杏果（白果）、黄精、火麻仁；④肉苁蓉（荒漠）、黄芪（2）新资源食品（①人参（5年及5年以下人工种植）、玛咖粉、丹凤牡丹花②地龙蛋白③蛹虫草）（3）水产动物制品（①水产制品：海参、牡蛎、牛蛙皮/骨、南极磷虾、白玉蜗牛肉（人工养殖）、鳕鱼/鳕鱼皮/鳕鱼骨/鳕鱼肉/鳕鱼血（人工养殖）、大鲵（人工养殖）全鱼/大鲵骨/大鲵皮/大鲵肉；②鱼类制品：鳗鱼、金枪鱼/肉/骨、泥鳅、金枪鱼/鳕鱼心管、鱼鳞）（4）畜禽制品（①肉制品：牛/羊/猪/鸡/鸭/牦牛/养殖的梅花鹿的血液/猪血粉/血豆腐、动物血浆蛋白粉、鹿鞭、牛羊等动物的皮、蹄；②畜禽内脏制品：牛心管、牛脾脏、猪脾脏、畜类心肌、鹿心肌、牛羊猪等畜类的胰腺、小牛胸腺）（5）蛋制品（蛋清液/卵清蛋白粉；蛋壳膜；蛋黄粉/蛋黄）（6）乳清蛋白粉（7）藜麦蛋白粉（8）银耳（9）干制菊芋等干制蔬菜（10）燕窝的一种或多种为原料，添加酶制剂，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的肽粉系列产品。

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，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 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 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 5009.11 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定



Q/DLL 0015S-2024

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672 枸杞
GB 20371 食品加工用植物蛋白
GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
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
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
《中华人民共和国药典》阿胶、白果、黄精、火麻仁、肉苁蓉（荒漠）、黄芪
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2011年第13号）玛咖粉
新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2009年第18号）地龙蛋白
新资源食品公告（国家卫生计生委2014年第10号公告）蛹虫草
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）
NY/T 3609 食用血粉
Q/WSHY 0001S-2021 菊芋干制品
GH/T 1092 燕窝质量等级
卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函 卫监督函〔2012〕62号
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|2023年修订版（国家市场监督管理总局令第70号）
新资源食品公告（国家卫生和计划生育委员会2013年第10号公告）丹凤牡丹花
《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》（国家卫生健康委2023年第9号）

3 产品命名

3.1 产品具体命名如下：

3.1.1 药食同源类肽粉系列产品：枸杞低聚肽（粉）、红枣低聚肽（粉）、沙棘肽（粉）、阿胶肽（粉）、阿胶低聚肽（粉）、葛根低聚肽（粉）、银杏果肽（粉）、黄精肽（粉）、火麻仁肽（粉）、肉苁蓉肽（粉）、黄芪肽（粉）

3.1.2 新资源食品类肽粉系列产品：人参低聚肽（粉）、玛咖肽（粉）、丹凤牡丹花肽（粉）、地龙蛋白肽（粉）、蛹虫草肽（粉）

3.1.3 水产动物制品类肽粉系列产品：

①海参低聚肽（粉）、牡蛎低聚肽（粉）、牛蛙胶原蛋白肽（粉）、南极磷虾肽（粉）、蜗牛肽（粉）、鳕鱼肽（粉）、鳕鱼血肽（粉）、大鲢肽（粉）/大鲢蛋白肽（粉）（大鲢骨胶原蛋白肽（粉）、大鲢皮胶原蛋白肽（粉）、大鲢肉蛋白肽（粉））

②鳗鱼低聚肽（粉）、金枪鱼肽（粉）、泥鳅肽（粉）、弹性蛋白肽（粉）

3.1.4 畜禽制品类肽粉系列产品：

①畜禽血红蛋白多肽（粉）、牦牛血肽（粉）、鹿鞭肽（粉）、水解角蛋白肽（粉）



Q/DLL 0015S-2024

牛脾肽（粉）、猪脾肽（粉）、心肌肽粉、鹿心肌肽（粉）、胰腺低聚肽（粉）、小牛胸腺肽（粉）

3.1.5 白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉））；血清白蛋白肽（粉）；蛋壳膜肽（粉）；水解蛋黄（肽）粉

3.1.6 乳清蛋白肽（粉）

3.1.7 藜麦肽（粉）

3.1.8 银耳肽（粉）

3.1.9 菊芋肽（粉）

3.1.10 燕窝肽（粉）

3.2详细产品：

3.2.1 药食同源类肽粉系列产品

3.2.1.1 枸杞低聚肽（粉）：以枸杞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料枸杞低聚肽（粉）。

3.2.1.2 红枣低聚肽（粉）：以红枣为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料红枣低聚肽（粉）。

3.2.1.3 沙棘肽（粉）：以沙棘果为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料沙棘肽（粉）。

3.2.1.4 阿胶肽（粉）/阿胶低聚肽（粉）：以阿胶粉/块为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料阿胶肽（粉）/阿胶低聚肽（粉）。

3.2.1.5 葛根低聚肽（粉）：以葛根为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料葛根低聚肽（粉）。

3.2.1.6 银杏果肽（粉）：以银杏果（干制）/（白果）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料银杏果肽（粉）。

3.2.1.7 黄精肽（粉）：以黄精为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料黄精肽（粉）。

3.2.1.8 火麻仁肽（粉）：以火麻仁为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料火麻仁肽（粉）。

3.2.1.9 肉苁蓉肽（粉）：以肉苁蓉（荒漠）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料肉苁蓉肽（粉）。

3.2.1.10 黄芪肽（粉）：以黄芪为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料黄芪肽（粉）。

3.2.2新资源食品类肽粉系列产品

3.2.2.1 人参低聚肽（粉）：以人参（人工种植）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料人参肽（粉）。

3.2.2.2 玛咖肽（粉）：以玛咖粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料玛咖肽（粉）。

3.2.2.3 地龙蛋白肽（粉）：以地龙蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料地龙蛋白肽（粉）。

3.2.2.4 丹凤牡丹花肽（粉）：以丹凤牡丹花为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料丹凤牡丹花肽（粉）。

3.2.2.5 蛹虫草肽（粉）：以蛹虫草为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料蛹虫草肽（粉）。

3.2.3 水产动物制品类肽粉系列产品

3.2.3.1 海参低聚肽（粉）：以海参或海参粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料海参低聚肽（粉）。



Q/DLL 0015S-2024

3.2.3.2 牡蛎低聚肽（粉）：以牡蛎为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牡蛎低聚肽（粉）。

3.2.3.3 牛蛙胶原蛋白肽（粉）：以牛蛙皮/骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛蛙胶原蛋白肽（粉）。

3.2.3.4 南极磷虾肽（粉）：以南极磷虾为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料南极磷虾肽（粉）。

3.2.3.5 蜗牛肽（粉）：以白玉蜗牛肉（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料蜗牛肽（粉）。

3.2.3.6 鳄鱼肽（粉）：以鳄鱼肉（或鳄鱼皮、鳄鱼骨）（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳄鱼肽（粉）。

3.2.3.7 鳄鱼血肽（粉）：以鳄鱼血（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳄鱼血肽（粉）。

3.2.3.8 大鲵肽（粉）/大鲵蛋白肽（粉）（大鲵骨胶原蛋白肽（粉）、大鲵皮胶原蛋白肽（粉）、大鲵肉蛋白肽（粉））：以大鲵（人工养殖）（骨、皮、肉）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大鲵肽（粉）/大鲵蛋白肽（粉）（大鲵骨胶原蛋白肽（粉）、大鲵皮胶原蛋白肽（粉）、大鲵肉蛋白肽（粉））。

3.2.3.9 鳗鱼低聚肽（粉）：以鳗鱼为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳗鱼低聚肽（粉）。

3.2.3.10 金枪鱼肽（粉）：以金枪鱼、肉、骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料金枪鱼肽（粉）。

3.2.3.11 泥鳅肽（粉）：以泥鳅为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料泥鳅肽（粉）。

3.2.3.12 弹性蛋白肽（粉）：以金枪鱼/鲑鱼心管、牛心管为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料弹性蛋白肽（粉）。

3.2.4.1 畜禽血蛋白多肽（粉）：以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪血粉、血豆腐其中一种或多种为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的畜禽血蛋白多肽（粉）。

3.2.4.2 牦牛血肽（粉）：以牦牛血或牦牛血粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的牦牛血肽（粉）。

3.2.4.3 鹿鞭肽（粉）：以鹿鞭为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿鞭肽（粉）。

3.2.4.4 水解角蛋白肽（粉）：以牛羊等动物的皮、蹄、鱼鳞等富含角蛋白的原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料水解角蛋白肽（粉）。

3.2.4.5 牛脾肽（粉）：以牛脾脏为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛脾肽（粉）。

3.2.4.6 猪脾肽（粉）：以猪脾脏为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料猪脾肽（粉）。

3.2.4.7 心肌肽（粉）：以畜类心肌为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料心肌肽（粉）。

3.2.4.8 鹿心肌肽（粉）：以鹿心肌为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿心肌肽（粉）。

3.2.4.9 胰腺低聚肽（粉）：以牛羊猪等畜类的胰腺为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料胰腺低聚肽（粉）。

3.2.4.10 小牛胸腺肽（粉）：以牛羊猪等畜类的胰腺为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料小牛胸腺肽（粉）。



Q/DLL 0015S-2024

- 3.2.5.1白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉））：以蛋清液/卵清蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉））。
- 3.2.5.2蛋壳膜肽（粉）：以蛋壳膜为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料蛋壳膜肽（粉）。
- 3.2.5.3水解蛋黄（肽）粉：以蛋黄粉/蛋黄为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料水解蛋黄（肽）粉。
- 3.2.6血清白蛋白肽（粉）：以动物血浆蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料血清白蛋白肽（粉）。
- 3.2.7乳清蛋白肽（粉）：以乳清蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料乳清蛋白肽（粉）。
- 3.2.8藜麦肽（粉）：以藜麦蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料藜麦肽（粉）。
- 3.2.9银耳肽（粉）：以银耳为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料银耳肽（粉）。
- 3.2.10菊芋肽（粉）：以菊芋粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料菊芋肽（粉）。
- 3.2.11燕窝肽（粉）：以燕窝为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕窝肽（粉）。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 的规定，食品中污染物限量应符合GB 2762的规定，食品中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.2 原辅料

- 4.2.1 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。
- 4.2.2 红枣：应符合GB/T 5835的规定。
- 4.2.3 沙棘果：应符合GB/T 23234-2009 中国沙棘果实质量等级。
- 4.2.4 阿胶/阿胶粉：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.5 葛根：应符合GB/T 30637的规定。
- 4.2.6 银杏果（干制）/（白果）：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.7 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。
- 4.2.8 玛咖粉：应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2011年第13号）玛咖粉的规定。
- 4.2.9 地龙蛋白：应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2009年第18号）地龙蛋白的规定。
- 4.2.10 海参、牡蛎、牛蛙皮/骨、南极磷虾、白玉蜗牛肉（人工养殖）、鳄鱼/鳄鱼皮/鳄鱼骨/鳄鱼肉/鳄鱼血（人工养殖）、大鲵（人工养殖）全鱼/大鲵骨/大鲵皮/大鲵肉、鳗鱼、金枪鱼/肉/骨、泥鳅、金枪鱼/鳃鱼心管、鱼鳞 应符合GB 2733/GB 10136的规定。
- 4.2.11 牛/羊/猪/鸡/鸭/牦牛的血液 应取自非疫区健康活家畜（牛/羊/猪/鸡/鸭/牦牛），并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定。
- 4.2.12 血豆腐应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定。
- 4.2.13 养殖梅花鹿的血液、鹿心肌、鹿鞭应取自非疫区健康活养殖梅花鹿，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和卫监督函（2012）8号的规定。
- 4.2.14 猪血粉、动物血浆蛋白粉：应符合NY/T 3609 食用血粉 的规定。
- 4.2.15 牛羊等动物的皮、蹄、牛心管、牛脾脏、猪脾脏、畜类心肌、畜类胰腺、小牛胸腺： 应符合GB 2707的规定。



Q/DLL 0015S-2024

- 4.2.16 蛋清液/卵清蛋白粉、蛋壳膜、蛋黄粉/蛋黄：应符合GB 2749的规定。
- 4.2.17 乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉 的规定。
- 4.2.18 藜麦蛋白粉：应符合GB20371 食品加工用植物蛋白的规定。
- 4.2.19 银耳：应符合GB/T 34671
- 4.2.20 菊芋粉：应符合Q/WSHY 0001S-2021 菊芋干制品、GB 2762的规定。
- 4.2.21 燕窝：应符合GH/T 1092的规定。
- 4.2.22 生产用水：应符合GB-5749的规定。
- 4.2.23 酶制剂：应符合GB 1886.174的规定。
- 4.2.24 丹凤牡丹花：应符合新资源食品公告（国家卫生和计划生育委员会2013年第10号公告）丹凤牡丹花 的规定。
- 4.2.25黄精：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.26火麻仁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.27肉苁蓉（荒漠）：应符合《中华人民共和国药典》、《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》（国家卫生健康委2023年第9号）中肉苁蓉（荒漠）的规定。
- 4.2.28黄芪：应符合《中华人民共和国药典》、《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》（国家卫生健康委2023年第9号）中黄芪的规定。
- 4.2.29 蛹虫草：应符合（国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告） 蛹虫草的规定。
- 4.3 感官指标
- 应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取10g产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，置于透明玻璃烧杯内，冲溶稀释后立即嗅其香味，静置两分钟后看其杯底有无异物。
组织形态	均匀粉末状或颗粒状，柔软无结块	
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2-1、2-2的规定。

表2-1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总氮（以干基计）/（g/100g） $\geq$	见表2-2	GB 5009.5
蛋白质（N $\times$ 6.25，以干基计）%		GB 5009.5
水分/（g/100g） $\leq$	7.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g） $\leq$	7.0	GB 5009.4
相对分子质量小于1000u的蛋白水解物所占比例 $\geq$	见表2-2	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例 $\geq$		GB 31645
低聚肽（以干基计）%		GB/T22729
总汞（以Hg计）/（mg/kg） $\leq$		GB 5009.17
铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq$		GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg） $\leq$		GB 5009.11



Q/DLL 0015S-2024

铬(以Cr计) / (mg/kg)	≤	GB 5009.123
镉(以Cd计) / (mg/kg)	≤	GB 5009.15
亚硝酸盐 / (mg/kg)	≤	GB 5009.33

备注：①对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定；
②对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

表 2-2 理化指标

产品名称	总氮 (以干基计) (g/100g) ≥	蛋白质 (以干基计) (g/100g) ≥ (除备注外, N*6.25)	相对分子质量 小于 10000 的蛋白水解物 所占比例%≥	相对分子质量 小于 10000 的胶原蛋白肽 所占比例%≥	总汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	甲基汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	无机砷 / (mg/kg) ≤	铬(以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	镉(以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	低聚肽 (以干基计) % ≥
枸杞低聚肽(粉)	10.0	/	85.0	/	/	/	0.4	/	/	/	/	50
红枣低聚肽(粉)	10.0	/	85.0	/	/	/	0.4	/	/	/	/	50
沙棘肽(粉)	/	15.0	85.0	/	/	/	0.4	/	/	/	/	10
阿胶肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
阿胶低聚肽(粉)	10.0	/	60.0	/	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
葛根低聚肽(粉)	10.0	/	85.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	50
银杏果肽(粉)	/	10.0	/	90.0	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
黄精肽(粉)	/	10.0	85.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
肉苁蓉肽(粉)	1.0	/	/	90.0	0.1	/	0.9	0.5	/	/	0.5	5.0
黄芪肽(粉)	3.0	/	/	90.0	0.1	/	0.9	0.5	/	/	0.5	10
火麻仁肽(粉)	11.2	/	60.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	50
人参低聚肽(粉)	/	10.0	85.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
玛咖肽(粉)	/	10.0	/	90.0	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
丹凤牡丹花肽(粉)	/	10.0	/	90.0	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
地龙蛋白肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
蛹虫草肽(粉)	1.0	/	/	90.0	/	0.1	0.4	/	0.5	/	0.2	5.0
海参低聚肽(粉)	10.0	/	60.0	/	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
牡蛎低聚肽(粉)	5.0	/	60.0	/	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	30
牛蛙胶原蛋白肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
南极磷虾肽(粉)	15.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50



Q/DLL 0015S-2024

鳕鱼肝油(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
鳕鱼肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
鳕鱼血肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
大鲵肽(粉)/大鲵蛋白肽(粉)(大鲵骨胶原蛋白肽(粉)、大鲵皮胶原蛋白肽(粉)、大鲵肉蛋白肽(粉))	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
鳗鱼低聚肽(粉)	10.0	/	60.0	/	/	1.0	0.4	/	0.1	2.0	0.1	50
金枪鱼肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	1.2	0.4	/	0.1	2.0	0.1	50
泥鳅肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.4	/	0.1	2.0	0.1	50
弹性蛋白肽(粉)	10.0	/	/	90.0	0.1	/	0.2	0.1	/	1.0	0.1	50
禽禽血蛋白多肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
牦牛血肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50

表 2-2 理化指标

产品名称	总氮 (以干基计) /(g/100g) ≥	蛋白 质(以干基计) /(g/100g) ≥ (除备注外, N*6.25)	相对分子质量 小于10000 的蛋白水解物 所占比例% ≥	相对分子质量 小于10000 的胶原蛋白肽 所占比例% ≥	总汞 (以Hg计) /(mg/kg) ≤	甲基汞 (以Hg计) /(mg/kg) ≤	铅(以Pb计) /(mg/kg) ≤	总砷 (以As计) /(mg/kg)	无机砷 (mg/kg)	铬(以Cr计) /(mg/kg)	镉 (以Cd计) /(mg/kg)	低聚肽 (以干基计)% ≥
白蛋白肽(粉)(卵清蛋白肽(粉))	/	75.0 (N*6.32)	85.0	/	0.05	/	0.1	/	/	/	0.05	60
蛋壳膜肽	/	60.0		90.0	0.05	/	0.1	/	/	/	0.05	50
水解蛋黄(肽)粉	/	60.0 (N*6.12)	75.0 (100-5000的占比)		0.05	/	0.1	/	/	/	0.05	50
粗脂肪≤5%												
血清白蛋白肽(粉)	/	75.0	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
鹿鞭肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
水解角蛋白肽(粉)	15.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50



Q/DLL 0015S-2024

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 检验项目

感官要求、总氮/蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时每年至少进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 感官指标、理化指标检验结果中若有1~2项不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍取样进行复检。复检后仍有指标不符合本标准要求时，则判该批产品不合格。

5.4.3 微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，判该批产品不合格。

5.4.4 产品在保质期内，供需双方对产品有异议时，可井同协商解决或由法定质检部门按本标准进行仲裁检验

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装塑料或纸质材质，应符合GB 4806.7或GB 4806.8的规定。

6.2.2 产品外包装为双瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具应清洁无污染，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。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

6.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，未开封条件下，保质期为24个月。

附录 B

黑枸杞粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以黑枸杞为原料经榨汁、过滤，浓缩，喷雾干燥，粉碎，过筛，包装而成的黑枸杞粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有枸杞粉应有的色泽及调配后应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅	
	组织状态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
	菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
	沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出	GB 4789.10

附录 C:

CCS

Q/LYSP

平乐县乐瑶食品有限公司企业标准

Q/LYSP 0001S—2024
代替 Q/LYSP0001S-2021

方便代餐粉

食品安全企业标准备案号
45**0665**S-2024
有效期至 2029年05月23日

2024-04-30 发布 2024-06-10 实施

平乐县乐瑶食品有限公司 发布

Q/LYSP 0001S—2024

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替Q/LYSP 0001S-2021。

本文件与Q/LYSP 0001S-2021相比，主要变化如下：

——更新了引用文件；

——删除了产品分类。

本文件由平乐县乐瑶食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：平乐县乐瑶食品有限公司。

本文件主要起草人：庾琳静、唐彪。

平乐县乐瑶食品有限公司

Q/LYSP 0001S—2024

方便代餐粉

1 范围

本文件规定了方便代餐粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以(山药、葛根、芋头、紫薯、马铃薯、食用木薯、板栗、莲藕、南瓜、玉米、大米、绿豆、红豆中的一种或多种)为主要原料,添加或不添加辅料(冰糖、山楂、绿茶、食用香精),经原料预处理、干燥、熟化、粉碎、调配、包装等工艺加工制成的冲调类方便食品。

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而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,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(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求

Q/LYSP 0001S—2024

GH/T 1159 山楂

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 山药、葛根、芋头、紫薯、南瓜、马铃薯、木薯、板栗、莲藕、玉米

应新鲜良好、无腐败、无霉烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 大米、绿豆、红豆

应符合GB 2715的规定。

4.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

4.1.4 山楂

应符合GH/T 1159的规定。

4.1.5 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

4.1.6 食用酒精

应符合GB 31640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	具有该品种产品应有的色泽
组织形态	疏松粉末状或颗粒状，无结块
滋味及气味	具有该品种产品应有的滋味及气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/LYSP 0001S—2024

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
氰氢酸 ^a (以HCN计)/(mg/kg)	≤ 10.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	20 ^b (10) ^c
赭曲霉毒素A ^a /(μg/kg)	≤ 5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a /(μg/kg)	≤ 1000
玉米赤霉烯酮 ^a /(μg/kg)	≤ 60
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定
^a 仅适用于以食用木薯为主要原料的产品。 ^b 仅适用于以玉米为主要原料的产品。 ^c 仅适用于以大米为主要原料的产品。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	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
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

Q/LYSP 0001S—2024

7.1 感官要求

取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，按食用方法冲调后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

7.2.3 氰氢酸

按GB 5009.36的规定执行。

7.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定执行。

7.2.5 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96的规定执行。

7.2.6 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111的规定执行。

7.2.7 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209的规定执行。

7.2.8 其他污染物限量

按GB 2762的规定执行。

7.2.9 其他真菌毒素

按GB 2761的规定执行。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

Q/LYSP 0001S—2024

7.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4和GB4789.10平板计数法规定的方法测定,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格,并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂,检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期,在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

8.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。

8.4 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验,检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验,有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 正式生产后,如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- b) 产品长期停产后,恢复生产时;
- c) 出厂检验的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要求时。

8.5.2 型式检验项目:包括本文件中4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时,判定该批产品合格。

8.6.2 微生物项目检验结果有不符合本文件要求时,即判定该批产品为不合格,不得复检。除微生物项目外,其他项目检验结果若有不符合本文件要求时,可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时,该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时,则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。

Q/LYSP 0001S—2024

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.5 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。

H N

Q B

附录 D:



Q/JBQ

青岛金板桥农业科技有限公司企业标准

Q/JBQ 0001S-2022

代替 Q/JBQ 0001S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年06月26日 16点07分

冲调类方便食品

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年06月26日 16点07分

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

青岛金板桥农业科技有限公司 发布



Q/JBQ 0001S-2022

前言

根据《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/T1.1《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。

本标准由青岛金板桥农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王斐。

企业标准信息公共服务平台
2025年06月26日 16点07分

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年06月26日 16点07分



Q/JBQ 0001S-2022

冲调类方便食品

1 范围

本标准规定了冲调类方便食品的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物或其他淀粉质类或坚果籽类或圆苞车前子壳、车前子等原料为主, 添加或不添加辅料, 经熟制和/或干燥等工艺加工制成, 直接冲调或冲调加热后食用的食品, 如麦片、芝麻糊、莲子羹、五谷粉、冲调粉、杂豆糊、粥、亚麻籽粉、圆苞车前子壳粉、车前子粉等。

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/T 317 白砂糖
- GB 2715 食品安全国家标准粮食
- 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标准
- GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数检验
- 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 4789.15 食品微生物学检验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 5009.11 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 5009.22 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5510 粮油检验粮食、油料脂肪酸值测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准坚果与籽类食品
- GB/T 19586 地理标志产品吐鲁番葡萄干
- GB 19640 食品安全国家标准冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- 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



Q/JBQ 0001S-2022

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

GH/T 1092 燕窝质量等级

LS/T 3103 菜豆、豇豆、精米豆、扁豆

LS/T 3210 小麦胚芽(胚片、胚粉)

LS/T 3302 方便杂粮粉

GB/T 1354 大米

GB/T 23596 海苔

NY/T 832 黑米

NY/T 891 绿色食品大麦及大麦粉

NY/T 892 绿色食品燕麦及燕麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中国药典》

卫法监发[2002]51号文《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

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》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 黄豆、玉米、小麦、高粱、红小豆、绿豆、小米、糙米、黑米、燕麦、黑麦、黑豆、糯米、麦仁

应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 白砂糖

应符合 GB/T317 的规定。

3.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T20884 的规定。

3.1.4 干制红枣

应符合 GB/T5835 的规定。

3.1.5 葡萄干

应符合 GB/T19586 的规定。

3.1.6 决明子、百合、白芷、阿胶、茯苓、芡实、桔梗、覆盆子、葛根、甘草、薏苡仁、枸杞、酸枣仁

应符合卫法监发[2002]51号和《中国药典》的规定。

3.1.7 食用葡萄糖

应符合 GB/T20880 的规定。

3.1.8 坚果与籽类食品(花生、核桃、腰果、葵花籽、亚麻籽、扁桃仁、黄瓜籽、西瓜籽、南瓜籽、生菜籽、松仁、开心果、榛子、板栗、白果、杏仁、芝麻、莲子等)

应符合 GB19300 的规定。

3.1.9 小麦胚芽

应符合 SB/T 10145 的规定。

3.1.10 麦片

应符合 GB 19640 的规定。



Q/JBQ 0001S-2022

3.1.11 燕窝

应符合 GH/T 1092 的规定。

3.1.12 干海参

应符合 GB 31602 的规定。

3.1.13 乳粉

应符合 GB 19644 的规定。

3.1.14 非油炸水果、蔬菜脆片（山楂、桑椹、苹果、草莓、香蕉、芒果、菠萝、蔓越莓、木瓜、猕猴桃、黄桃、胡萝卜、紫菜、菠菜、山药、姜等）

应符合 GB/T 23787 的规定。

3.1.15 食用菌（银耳、黑木耳、竹荪等）

应符合 GB 7096 的规定。

3.2 生产工艺

3.2.1 谷物研磨加工品（粒、粉类）

原料预处理→配料→搅拌→烘干杀菌→研磨→调配（或不调配）→计量包装→检验→入库

3.2.2 谷物研磨加工品（片类）

原料预处理→灭酶→轧片→调配（或不调配）→计量包装→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。冲调后呈粘稠状或固液混合状

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	纯麦片	纯藕粉	其他
水分/（g/100g）	≤ 12.0	13.0	10.0

3.5 污染物限量和真菌毒素限量

3.5.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。其中，以谷物为主的冲调谷物制品应符合麦片的规定；以谷物为主，添加蔬菜、水果、坚果等加工制品的冲调谷物制品应符合带馅（料）面食制品的规定；以其他淀粉质类原料为主的冲调谷物制品应符合淀粉制品的规定。

3.5.2 以谷物为主的冲调谷物制品的真菌毒素限量应符合 GB2761 中谷物及其制品的规定。

微生物限量

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌的限量应符合 GB29921 中粮食制品的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）
-----	--------------------------------



Q/JBQ 0001S-2022

	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
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10^3
注： 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的产品件数，c 为最大可允许超出 m 值得样品数，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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

将样品放入白磁盘内置于自然光线下，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 细菌总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

按批抽样，随机六个包装或2kg。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、细菌总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验



Q/JBQ 0001S-2022

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目按照国家相关项目执行。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目中如有不合格，应在同批产品中加倍抽样对全部不合格项目进行复验，若复验项目仍有不合格出现，则判该批产品为不合格品，若复检项目全部合格则判产品合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯材料，应符合 GB 9687 的规定。

8.2.2 产品外包装为复合塑料编织袋和塑料编织袋、铝箔袋，外包装袋应符合 GB/T 8946 和 GB/T 28118 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生；不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉、卫生的仓库内，离地离墙存放，不得与有毒、有害、易污染的物品混放。本产品保质期不超过 18 个月。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生或熟制坚果及籽类仁【芝麻、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、榛子仁、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽（熟）、开心果、松子仁、杏仁、花生仁、板栗、榛子仁、豌豆、青豆、兰花豆、黑豆、黄豆、鲍鱼果仁、银杏果仁、香榧子仁、西瓜子仁、瓜蒌子仁、巴西松子仁、小胡桃仁、大豆、芸豆、鹰嘴豆、莲子、小银杏仁、奇亚籽、油莎豆】中的一种或几种为主要原料，添加黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、大麦、藜麦、粳米、糯米、血糯米、黑糯米、荞麦、青稞、黑青稞、铁棍山药、阴米粉、粟米、红刀豆、黄米、黑麦、米荞、黑苦荞、黑小米、薏米、小麦胚芽片、黑藜麦、红藜麦粉、燕麦片、酶解燕麦粉、黑燕麦、黑米粉、糙米粉、马铃薯全粉、藕粉、紫薯粉、红薯粉、高粱粉、芋头粉、香芋粉、紫山药粉、马铃薯淀粉、燕麦麸皮、小麦麸皮、魔芋粉、葛根粉、马蹄全粉、山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、桃仁、铁皮石斛、西洋参、党参、丁香、麦冬、天冬、甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰浆粉、百香果粉、雪梨果汁粉、大麦苗粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、山楂粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、桂圆粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、桑葚粒、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、无花果碎、银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、菊粉、乳矿物盐、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、针叶樱桃果、抗性糊精、人参（人工种植5年以下）、红参（5年及5年以下人工种植人参制成）、圆苞车前子壳、蛹虫草、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、戊糖片球菌、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、鼠李糖乳酪杆菌、戊糖片球菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、短双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、茉莉花茶粉、茉莉花粉、桂花粉、可可粉、速溶咖啡粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、海藻糖、食用盐、椰子油粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、脱脂奶粉、全脂奶粉、豆浆粉、速溶豆粉、人参低聚肽粉、胶原蛋白肽、植物蛋白肽粉、阿胶低聚肽、枸杞低聚肽、人参低聚肽、

弹性蛋白肽、冻干酸奶块、麦芽糊精、富硒麦芽粉（固体饮料）、桂花花瓣、食品用香精、黑豆浆粉、豆乳粉、魔芋、香芋干、平菇、金针菇、羊肚菌、青椒粉、白萝卜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、大枣粉、椰子粉、龙眼肉粉、薄荷粉、葡萄干、樱桃干、哈密瓜粒、蓝莓干、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、肉桂、乌梅、佛手、栀子、胖大海、砂仁、桑葚、莲子、葛根、槐花、火麻仁、丹凤牡丹花、苦瓜、果蔬酵素粉【复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基酸酵素】、奶昔酵素粉、黑枸杞粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酵母提取物、高丽菜粒、青梗菜粒、角豆提取物（食品用香料）、银耳多糖、银耳水提物、五指毛桃粉（纯粉）中的一种或几种，经熟制或不熟制（不熟制仅限食品添加剂及糖类、食用盐、奶粉、豆浆粉等可直接食用的原辅料）、粉碎或不粉碎（不粉碎仅限本身是粉状的原辅料）、混合、干燥或不干燥、过筛、包装加工而成的方便冲调坚果籽类制品。

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》制订本标准，作为企业组织生产、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。

武陟福润德食品科技有限公司

QB