



413336S-2025

焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0069S-2025

方便冲调山药制品

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G、H、I、J、K、L、M、N、O、P、Q、R、S、T 为规范性内容。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军。

本标准适用于焦作市明仁天然药物有限责任公司以及以下与本公司相关的其他公司：

1. 焦作市明仁天然药物有限责任公司怀药分公司

生产商地址：修武县七贤镇焦辉路（西）88 号

H N

Q B

方便冲调山药制品

1 范围

本标准规定了方便冲调山药制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山药或怀山药（铁棍山药）（片、粉）为主要原料，经熟化或不熟化工艺处理，加入或不加入蜂蜜、阿胶、桂圆、木瓜、油菜花粉、玛咖粉、脱脂乳粉中的一种或几种，加入或不加入（经炒制粉碎茯苓、芡实、莲子、红小豆、鸡内金、白扁豆、荞麦、赤小豆、花生、燕麦、红米、糙米、黄豆、黑豆、黑芝麻、绿豆、核桃仁、薏苡仁中的一种或几种），加入或不加入[经水提取山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、怀菊花、黄精、蒲公英、橘皮(陈皮)、人参（5年及5年以下人工种植）、荷叶、杜仲雄花、砂仁、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、桑椹、葛根、枸杞子、杏仁、桃仁、猴头菇、玉米须]中的一种或几种，过滤、浓缩、干燥制得提取物，添加或不添加益生菌中的一种或几种，添加或不添加菊粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚木糖、红糖、圆苞车前子壳、果胶、酶解大豆磷脂、大豆分离蛋白、山药肽、山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、玉米低聚肽、阿胶低聚肽、鸡内金低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、阿胶肽粉、人参肽粉、黄精肽粉、海参肽粉、牡蛎肽粉、金枪鱼肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、磷虾肽粉、鱼骨肽粉、海洋鱼低聚肽粉、豌豆肽粉、大豆肽粉、苦瓜肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉、清蛋白多肽粉（白蛋白肽）、鹿筋肽粉、乌鸡肽粉、大鲵肽粉、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、蜂蜜粉、魔芋粉、红甜菜粉、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠中的一种或几种，经称量、熟制、混合、包装等生产加工工艺制成的直接冲调食用的方便冲调山药制品。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 怀山药（铁棍山药）（片、粉）应符合 GB/T 20351 或 NY/T 1884 或 GB/T 29602 或《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 山药、茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、怀菊花、黄精、蒲公英、蜂蜜、白扁豆、荷叶、赤小豆、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、桂圆、薏苡仁、桑椹、葛根、枸杞子应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51号既是食品又是药品的物品名单和《中华人民共和国药典》版的规定。

- 2.1.4 人参应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合 NY/T 599 或 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.6 橘皮（陈皮）、燕麦应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 油菜花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 2.1.8 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年 第 6 号）的规定。
- 2.1.9 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.11 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.13 核桃仁应符合 LY/T 1922 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 玉米须应符合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。
- 2.1.15 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.17 菊粉应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会发布的《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）》的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.19 抗性糊精应符合 QB/T 5947 或 Q/CBL 0008S（见附录A）的规定。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.21 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.26 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.28 山药肽应符合 Q/WTH 0078S（见附录B）的规定。
- 2.1.29 玉米低聚肽、鸡内金低聚肽、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、红甜菜粉、蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。

- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 荞麦应符合 GB/T 10458 或 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、阿胶肽粉、人参肽粉、黄精肽粉应符合 Q/TAT 0050S（附录 C）的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.39 猴头菇应符合 NY/T 4345 或 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.41 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.42 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.43 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合新资源食品作为普通食品生产经营的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.45 玛咖粉应符合新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)的规定。
- 2.1.46 海参肽粉应符合 Q/YJH 0003S（见附录 D）的规定。
- 2.1.47 牡蛎肽粉应符合 Q/YJH 0008S（见附录 E）的规定。
- 2.1.48 金枪鱼肽粉应符合 Q/YJH 0013S（见附录 F）的规定。
- 2.1.49 鳄鱼肽粉应符合 Q/YJH 0006S（见附录 G）的规定。
- 2.1.50 鱼胶原蛋白肽粉应符合 Q/YJH 0002S（见附录 H）的规定。
- 2.1.51 磷虾肽粉应符合 Q/YJH 0010S（见附录 I）的规定。
- 2.1.52 鱼骨肽粉应符合 Q/YJH 0001S（见附录 J）的规定。
- 2.1.53 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.54 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.55 阿胶低聚肽应符合 Q/WTTH 0031(见附录 K) 的规定。
- 2.1.56 豌豆肽粉应符合 Q/WTTH 0032(见附录 L) 的规定。
- 2.1.57 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.58 苦瓜肽粉应符合 Q/WTTH 0023(见附录 M) 的规定。
- 2.1.59 核桃肽粉应符合 Q/WTTH 0024(见附录 N) 的规定。
- 2.1.60 大米肽粉应符合 Q/WTTH 0025(见附录 O) 的规定。
- 2.1.61 绿豆肽粉应符合 Q/WTTH 0045(见附录 P) 的规定。
- 2.1.62 清蛋白多肽粉（白蛋白肽）应符合 Q/WTTH 0003(见附录 Q) 的规定。

- 2.1.63 鹿筋肽粉应符合 Q/WTTH 0047(见附录 R) 的规定。
- 2.1.64 乌鸡肽粉应符合 Q/WTTH 0070(见附录 S) 的规定。
- 2.1.65 大鲵肽粉应符合 Q/WTTH 0044(见附录 T) 的规定。
- 2.1.66 圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告 (2014 年第 10 号)
- 2.1.67 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	粉状或粒状	取样品 5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 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	味甜, 具有本品应有的气味和滋味, 无异嗅无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
乳酸菌 ^c /(CFU/g)	≥	10 ⁶			GB 4789.35

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 适用于不含益生菌的产品；

c 适用于含益生菌的产品；

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于不含益生菌的产品）、乳酸菌（适用于含益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:



Q/CBL

山东百龙创园生物科技股份有限公司企业标准

Q/CBL 0008S-2023

代替Q/CBL 0008S-2023（第一版）

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月25日 17点07分

抗性糊精

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月25日 17点07分

2023-04-20 发布

2023-04-25 实施

山东百龙创园生物科技股份有限公司 发布



抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的技术要求、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、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- 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 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 5009.11 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- 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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012

年第16号）

3 产品分类

- 3.1 按形态分为固体产品和液体产品；
- 3.2 按总膳食纤维含量分为82型和90型。

4 技术要求

4.1 原辅料

应符合相关国家和行业标准要求。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	
	固体产品	液体产品



Q/CBL 0008S-2023

色泽	白色至淡黄色	淡黄色至棕黄色液体
滋味、气味	略有甜味、有固有气味，无异味	略有甜味、有固有气味，无异味
外观	无定形粉末或颗粒	透明粘稠状液体
杂质	无肉眼可见外来异物	无肉眼可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	固体产品		液体产品	
	82 型	90 型	82 型	90 型
水分/(g/100g), %	≤ 6.0		—	
干物质(固形物), %	≥ —		75.0	
灰分/(g/100g), %	≤ 0.5			
总膳食纤维/(以干基计), %	≥ 82	90	82	90
pH	4.0-6.0		3.5-5.5	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5			
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5			
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg) ≤	10			

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采用方案*及限量		
	n	c	m
菌落总数/(CFU/g)	3	0	10 ³
大肠菌群/(CFU/g)	3	0	10

注: *样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 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第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 一般要求

本标准中所用到的水,在未注明其他要求时,应符合 GB/T 6682 中水的规格;所用试剂在未注明其他规格时,均指分析纯。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,在没有注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。

7.2 感官检验

取适量样品置于清洁、干燥的容器中,在合适的自然光线下,观察样品的颜色和状态,检查其



Q/CBL 0008S-2023

有无肉眼可见的外来异物：取适量样品嗅其味，放入口中品尝其滋味（品尝每个样品前，应用清水漱口），做好记录。

7.3 理化检验

7.3.1 水分

按 GB 5009.3 中直接干燥法测定。

7.3.2 干物质（固形物）

按 GB/T 23528.2 中 7.4 规定的方法测定。

7.3.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.3.4 总膳食纤维

按 GB/T 22224 中规定的第二法测定。

7.3.5 pH

按 GB/T 23528.2 中 7.6 规定的方法测定。

7.3.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.3.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.3.8 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

7.4 微生物指标

7.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

7.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 每批产品的检验按表 4 抽取样本。

表 4 产品抽样表

批量范围（最小包装单位）	抽取样本数（最小包装单位）	每个样本抽取单位包装数* （瓶、袋、桶）
<100	2	1
100—500	4	1
>500	6	1

*单位包装数指大包装中的小包装单位。

8.2.2 槽车装产品每车必检。

8.2.3 槽车和桶装产品应从液面 10cm 以下抽取样品，取样器应符合相关规定。



Q/CBL 0008S-2023

8.2.4 根据每个样本等量抽取原则抽取，槽车装产品每份取样不少于1kg；桶装产品每份取样量不少于1kg；瓶装、袋装产品取样总量不少于600g。

8.2.5 用清洁干燥的取样工具，将抽取的样品置于三个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供理化检测用，一份供微生物检测用，一份封存备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂前，应按本文件规定逐批进行检验，检验符合本文件要求方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目

——液体产品：感官、干物质（固形物）、总膳食纤维、pH、灰分、菌落总数、大肠菌群；

——固体产品：感官、水分、总膳食纤维、pH、灰分、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目，一般情况下，型式检验每半年一次，有下列情形之一，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该产品符合本标准；

8.4.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本标准。检验结果如有三项及以上项目不符合要求，判定该批产品不符合本标准。微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品不符合本标准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应整洁、无破损。

9.2.2 槽车装运液体产品，应使用专用槽车。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁；

9.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，应避免受潮、受压、曝晒，装卸时应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在通风、干燥、清洁的仓库中，严禁曝晒雨淋，严禁火种；

9.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

备案号:420557S-2019

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0078S-2019

山药肽

2019-03-15 发布

2019-04-15 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



Q/WTTH 0078S-2019

山药肽

1 范围

本标准规定了山药肽的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以山药粉为原料，经高温变性、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的山药肽。

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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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 4789.10	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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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（2000）

3 技术要求

Q/WTTH 0078S-2019

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 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 山药粉：应符合附录 D 的规定。
- 3.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.2.3 生产过程中用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

感官要求

项 目	要 求
色泽	白色或浅灰色
滋味、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	≥ 45.0
肽含量 (g/100g) 以干基计	≥ 40.0
相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例, %	≥ 80.0
总糖 (g/100g)	10-30
灰分 (g/100g)	≤ 7.0
总砷 (以 As 计) / (ng/kg)	≤ 0.4
铅 (以 Pb 计) / (ng/kg)	≤ 0.2

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	3×10^1	10^2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

Q/WTTH 0078S-2019

3.6 净含量及允许短缺量

按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》执行。

3.7 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 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 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按附录 B 规定检验。

4.2.4 肽相对分子质量分布:按附录 A 规定检验。

4.2.5 总糖:按附录 C 规定方法检验。

4.2.6 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.7 总砷:按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.8 铅:按 GB 5009.12 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 第二法规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 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 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验,检验合格后并附合格证方可出厂。

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

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 停产3个月以上恢复生产时;
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

同一批原料、同一配料、同一班次、同一条生产线生产的产品为一批。

Q/WTTH 0078S-2019

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。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，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 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 产品包装规格：50g/袋、100g/袋、0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋，允许发展其他包装规格。

6.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；在运输过程中应轻拿轻放，防潮、防暴晒、雨淋，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、无异味的库房内，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混存。

6.5 保质期

产品在符合上述条件下，自生产之日产品未启封起，保质期为 24 个月。



附录 C:



Q/TAT

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司企业标准

Q/TAT 0050S—2021

代替 Q/TAT 0050S-2020

肽粉系列产品

仅供资质查验

2021-01-23 发布

2021-03-15 实施

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司 发布



扫描全能王 创建

TAT\O
Q/TAT 0050S-2021

辽宁省太爱肤生物工程技术有限公司企业标准

FSOS-20200 TAT 0

Q/TAT 0050S-2021

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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/TAT 0050S-2020《肽粉系列产品》。

本标准与Q/TAT 0050S-2020《肽粉系列产品》的主要差异：

- 修改了前言；
- 增加了原料；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 增加了理化指标“人参总皂苷”；
- 增加了分类品种。

本标准由辽宁太爱肤生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴霞、李洪军、黄来运。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TAT 0050S-2020。

备案号：LS-20-1505

备案号：LS-20-1505

辽宁省太爱肤生物工程技术有限公司企业标准



Q/TAT 0050S—2021

肽粉系列产品

1 范围

本标准规定了肽粉系列产品的产品分类、要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆、绿豆、小米、莲子、亚麻籽或亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨（鸡、鸭、牛、羊）、鳄鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的肽粉系列固体饮料。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB/T 1532 花生
- 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 5009.5 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



扫描全能王 创建

Q/TAT: 0050S—2021

- 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 10460 豌豆
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
- GB/T 15681 亚麻籽
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 21924 谷朊粉
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31636 食品安全国家标准 花粉
- GB/T 30637 食用葛根粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GH/T 1030 松花粉
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- NY 318 人参制品
- NY/T 963 苦瓜
- NY/T 1504 莲子
- DBS65/ 015 食品安全地方标准 生马乳
- DBS65/ 016 食品安全地方标准 马乳粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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)
- 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》
- 《中华人民共和国药典》(2020年版)
- 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)
- 卫法监发(2002)51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

3 产品分类

产品按原料不同分为:三文鱼胶原蛋白肽粉、鲑鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、骨髓肽粉、腺腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、火麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、黄精肽粉、人参肽粉、桑叶肽粉、燕窝肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、混合肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、弹性蛋白肽



粉、蛋壳膜肽粉。

- 3.1 三文鱼胶原蛋白肽粉：以三文鱼皮或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的三文鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.2 鲟鱼胶原蛋白肽粉：以鲟鱼皮或骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鲟鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.3 牦牛骨髓肽粉：以牦牛棒骨或骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牦牛骨髓肽粉固体饮料。
- 3.4 骨髓肽粉：以鲜（冻）畜禽骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨髓肽粉固体饮料。
- 3.5 胰腺肽粉：以猪胰腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）包装等工艺加工制成的胰腺肽粉固体饮料。
- 3.6 驴骨肽粉：以驴骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的驴骨肽粉固体饮料。
- 3.7 软骨肽粉：以鸡鸭牛羊的软骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的软骨肽粉固体饮料。
- 3.8 鳕鱼胶原蛋白肽粉：以鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳕鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.9 乳清肽粉：以乳清蛋白粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的乳清肽粉固体饮料。
- 3.10 阿胶肽粉：以阿胶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的阿胶肽粉固体饮料。
- 3.11 鳄鱼肽粉：以鳄鱼（人工养殖）肉或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳄鱼肽粉固体饮料。
- 3.12 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼皮骨肉鳞为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.13 骨胶原蛋白肽粉：以牛皮、牛骨、鲜（冻）畜禽骨髓、驴骨、鸡骨、鸭骨、羊骨、骆驼骨等为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、



Q/TAT 0050S—2021

混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

- 3.14 鸡内金肽粉：以鸡内金为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鸡内金肽粉固体饮料。
- 3.15 山药肽粉：以山药为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的山药肽粉固体饮料。
- 3.16 燕麦蛋白肽粉：以燕麦或燕麦粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕麦蛋白肽粉固体饮料。
- 3.17 薏苡仁蛋白肽粉：以薏苡仁或薏苡仁粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的薏苡仁蛋白肽粉固体饮料。
- 3.18 蒲公英蛋白肽粉：以蒲公英为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蒲公英蛋白肽粉固体饮料。
- 3.19 马齿苋蛋白肽粉：以马齿苋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马齿苋蛋白肽粉固体饮料。
- 3.20 火麻仁肽粉：以火麻仁为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的火麻仁肽粉固体饮料。
- 3.21 决明子肽粉：以决明子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的决明子肽粉固体饮料。
- 3.22 昆布肽粉：以昆布、海带为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的昆布肽粉固体饮料。
- 3.23 紫苏籽肽粉：以紫苏籽或紫苏籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的紫苏籽肽粉固体饮料。
- 3.24 松花粉肽粉：以松花粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的松花粉肽粉固体饮料。
- 3.25 葛根肽粉：以葛根粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的葛根肽粉固体饮料。
- 3.26 大米肽粉：以大米或大米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的大米肽粉固体饮料。
- 3.27 花生肽粉：以花生或花生粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的花生肽粉固体饮料。



Q/TAT 0050S—2021

- 3.28 豌豆肽粉：以豌豆或豌豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的豌豆肽粉固体饮料。
- 3.29 莲子肽粉：以莲子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的莲子肽粉固体饮料。
- 3.30 甲鱼肽粉：以甲鱼（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的甲鱼肽粉固体饮料。
- 3.31 小牛胸腺肽粉：以小牛胸腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小牛胸腺肽粉固体饮料。
- 3.32 鹿肉肽粉：以养殖梅花鹿鹿肉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿肉肽粉固体饮料。
- 3.33 鹿血肽粉：以养殖梅花鹿鹿血为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿血肽粉固体饮料。
- 3.34 鹿筋肽粉：以养殖梅花鹿鹿筋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿筋肽粉固体饮料。
- 3.35 鹿鞭肽粉：以养殖梅花鹿鹿鞭为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿鞭肽粉固体饮料。
- 3.36 燕窝肽粉：以燕窝为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕窝肽粉固体饮料。
- 3.37 黄精肽粉：以黄精为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的黄精肽粉固体饮料。
- 3.38 桑叶肽粉：以桑叶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的桑叶肽粉固体饮料。
- 3.39 茯苓肽粉：以茯苓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的茯苓肽粉固体饮料。
- 3.40 苦瓜肽粉：以苦瓜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的苦瓜肽粉固体饮料。
- 3.41 小麦肽粉：以小麦或谷朊粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小麦肽粉固体饮料。
- 3.42 红豆肽粉：以红豆或红豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料



Q/TAT 0050S—2021

- 处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的红豆肽粉固体饮料。
- 3.43 绿豆肽粉：以绿豆或绿豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的绿豆肽粉固体饮料。
- 3.44 小米肽粉：以小米或小米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小米肽粉固体饮料。
- 3.45 混合肽粉：以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、莲子、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆或红豆粕、绿豆或绿豆粕、小米或小米粕、亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、鸡、鸭、牛、羊、鳄鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的混合肽粉固体饮料。
- 3.46 亚麻籽肽粉：以亚麻籽或亚麻籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的亚麻籽肽粉固体饮料。
- 3.47 白芸豆肽粉：以白芸豆为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的白芸豆肽粉固体饮料。
- 3.48 牛乳肽粉：以生牛乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牛乳肽粉固体饮料。
- 3.49 羊奶肽粉：以生羊乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的羊奶肽粉固体饮料。
- 3.50 马乳肽粉：以生马乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马乳肽粉固体饮料。
- 3.51 弹性蛋白肽：以鲜（冻）牛心血管、牛筋腱为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的弹性蛋白肽固体饮料。
- 3.52 蛋壳膜肽粉：以鲜（冻）禽类蛋壳膜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蛋壳膜肽粉固体饮料。
- 3.53 人参肽粉：以人参（5年及5年以下人工种植）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的人参肽粉固体饮料。

4 要求



Q/TAT:0050S-2021

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 三文鱼皮或骨、鲑鱼皮或骨（人工养殖）、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、鱼皮肉鳞骨、甲鱼（人工养殖）、鳄鱼肉或骨（人工养殖）：应符合GB 2733、GB 31650的规定。
- 4.1.2 牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪腺、驴骨、软骨（鸡鸭牛羊）、牛皮、牛骨棒、小牛胸腺、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱：应符合GB 2707、GB 31650的规定。
- 4.1.3 养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿鞭、鹿筋）：应符合GB 2707、GB 31650及卫监督函（2012）8号的规定。
- 4.1.4 乳清蛋白粉：应符合GB 11674的规定。
- 4.1.5 阿胶、鸡内金、山药、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、紫苏籽、黄精、桑叶、茯苓：应符合《中华人民共和国药典》（2020版）和GB 2762、GB 2763及卫法监发（2002）51号的规定。
- 4.1.6 燕麦、薏苡仁、大米、小麦、红豆、绿豆、小米、白芸豆：应符合GB 2715的规定。
- 4.1.7 燕麦粕、薏苡仁粕、紫苏籽粕、大米粕、花生粕、豌豆粕、绿豆粕、小米粕、红豆粕、亚麻籽粕：应符合GB 14932的规定。
- 4.1.8 昆布、海带：应符合GB 19643的规定。
- 4.1.9 葛根粉：应符合GB/T 30637的规定。
- 4.1.10 豌豆：应符合GB/T 10460、GB 19300的规定。
- 4.1.11 松花粉：应符合GH/T 1030、GB 31636的规定。
- 4.1.12 莲子：应符合NY/T 1504、GB 19300的规定。
- 4.1.13 花生：应符合GB/T 1532、GB 19300的规定。
- 4.1.14 燕窝：应符合GH/T 1092、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.15 苦瓜：应符合NY/T 963、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.16 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.17 蛋白酶：应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.18 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.19 亚麻籽：应符合GB/T 15681、GB 19300的规定。
- 4.1.20 生牛、羊乳：应符合GB 19301的规定。
- 4.1.21 牛、羊乳粉：应符合GB 19644的规定。
- 4.1.22 禽类蛋壳膜：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.23 谷朊粉：应符合GB/T 21924 的规定。
- 4.1.24 生马乳：应符合DBS65/ 15的规定。
- 4.1.25 马乳粉：应符合DBS65/ 16的规定。
- 4.1.26 人参：应无腐烂、无虫蛀，符合《卫生部2012年17号公告》、GB 2762 、GB 2763的规定。
- 4.1.27 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1 规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	具有每种产品应有的色泽	取5g左右被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、组织形态。按标签上食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味、辨其滋味，静置2分钟后，看烧杯底部是否有异物。
滋、气味	具有每种产品固有的气味和滋味、无异味	
组织形态	固体粉末，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	



Q/TAT 0050S—2021

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		试验方法	
	三文鱼胶原蛋白肽粉、鲟鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、骨髓肽粉、胰腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、燕窝肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、蛋壳膜肽粉、弹性蛋白肽粉、混合肽粉	山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、苡苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、火麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、桑叶肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉		
人参总皂苷 / (%)	≥	-	0.1	NY 318-1997 附录
低聚肽 (以干基计) / (%)	≥	20.0	3.0	GB/T 22729
蛋白质 (以干基计) / (%)	≥	30.0	4.0	GB 5009.5
水分 / (%)	≤	7.0	7.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.9	0.9	GB 5009.12

注 a: 人参总皂苷只限人参肽粉检测。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中平板计数法
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第二法
霉菌 / (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合GB 12695的规定。



LSO/Q/TAT 0050S—2021

4.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.9 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定检测。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，人参肽粉产品应标明每日食用量不超过3克，不适宜孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童食用，并符合卫生部公告2012年第17号规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装必须封装严密。

6.3 运输



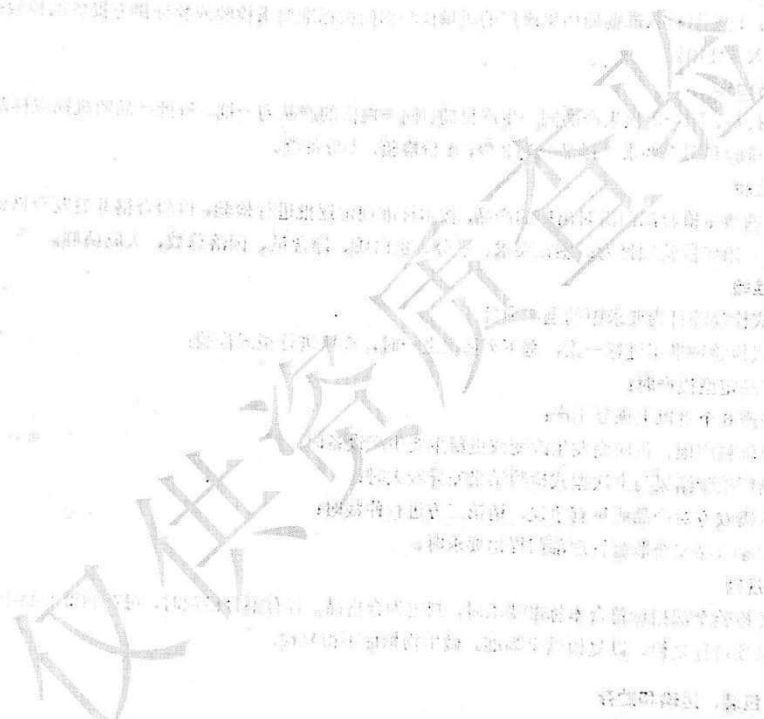
ISO 9001:2015

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫高、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于10cm，距离墙面不低于20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为24个月。





Q/YJH

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司企业标准

Q/YJH 0003S-2019

限

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年01月02日 08点51分

海参肽粉

公司
2023使用有效
来源证明使用

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年01月02日 08点51分

2019-07-31 发布

2019-07-31 实施

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司 发布



Q/YJH 0003S-2019

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《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。
本标准由烟台嘉惠海洋生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李亚、王佳德。
本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。

公司
2023使用有效
来源证明使用

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年04月02日 08点51分



Q/JMY 00035-2019

海参肽粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以海参为主要原料,经预处理、蒸熏、酶解、浓缩、干燥等加工处理后装袋(罐) / 箱,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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分 按接受质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)
- 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 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 22729 海洋鱼低聚肽粉
- NY/T 1514 绿色食品 海参及其制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第102号 《食品标识管理规定》



限
2020年02月08日 08点51分
明使用



Q/JMY 0003S-2019

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 海参

应符合 NY/T 1514 的规定。

3.1.2 盐

应符合 GB 1886-174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

海参→预处理→蒸煮→解冻→脱腥脱色→洗滌→漂洗→干燥→成品→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	深黄色至黄褐色
气味	海参固有的风味与滋味，无异味
液体外观	黄色至褐色半透明液体，无或少量沉淀物
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的杂质余质

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(以干基计), %	≤ 90
总氮(以干基计), %	≥ 9
水分, %	≤ 80
无机磷/(mg/kg)	≤ 1
甲基汞/(mg/kg)	≤ 0.5
铅/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表 3 的规定。

项目	采样方案及限值(若未指定,均以 25g 或 25 mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^4 CFU/g	10^7 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^7 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^7 CFU/g	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性链球菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注:样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。



Q/YJH 00035-2019

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第75号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品10g置于白色搪瓷平盘中,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,嗅其气味,品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按GB/T 22729规定的方法测定。

6.2.2 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定,测定结果不进行蛋白质系数换算,以总氮质量分数表示。

6.2.3 水分

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

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 霉菌和酵母菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.7规定的方法检验。

6.4 净含量

按JJF1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次,同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批,抽样按GB/T 2828.1、GB/T 2829规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验,出具合格证后方可出厂。



Q/JMY 0003S-2019

出厂检验项目感官指标、肽含量、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产6个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监管机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，则该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判定该批产品为不合格。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，则判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 1716、GB 28050 的规定。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、塑膜袋、食品用复合材料袋、普通用塑料瓶、亚克力瓶等，内包装应符合 GB 1983 或 GB 4806.7 的规定，密封严密。产品内包装用超净瓶等，内包装应符合 GB 4806.5 的规定。外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸塑桶，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如有要求，在符合运输、贮存及食品卫生等相关情况下，可按客户要求进行不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同时贮存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

附录 E:

Q/YJH
烟台嘉惠海洋生物科技有限公司企业标准

Q/YJH 0008S-2019

牡蛎肽粉

来源证明使用有效
20223 公司 限

2019-07-31 发布 2019-07-31 实施

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司 发布



Q/YJH 00085-2019



烟台嘉惠海洋生物科技有限公司

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。

本标准由烟台嘉惠海洋生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李亚、王桂萍。
本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。



限

来源证明使用
20223使用有效

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司

牡蛎肽粉

1 范围

本标准规定了牡蛎肽粉产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以牡蛎肉（粉）为主要原料，经预处理、酶解、过滤、浓缩、干燥等加工处理后装袋（瓶）/箱，制成的牡蛎肽粉。

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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分 按接受质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验）
- 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 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 玻璃制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.17 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 8543 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 22729 海洋鱼低聚肽粉



Q/YJH 0008S-2019

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令第102号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 牡蛎肉

应符合 GB2733 的规定。

3.1.2 酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

牡蛎肉(粉)→预处理→酶解→脱腥脱色→过滤→浓缩→干燥→成品→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	具有本品固有色泽
气味滋味	本品固有的气味与滋味,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	
总氮(以干基计)/(g/100g)	≥	5
粗蛋白(以干基计)/%	≥	50
水分/%	≤	10.0
灰分/%	≤	8.0
无机磷/(mg/kg)	≤	0.5
砷/(mg/kg)	≤	0.5
铅/(mg/kg)	≤	0.5
镉/(mg/kg)	≤	2.0
N-二甲基花硝胺/(mg/kg)	≤	4.0
多环芳烃/(mg/kg)	≤	0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表 3 的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以25 g 或25 ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^3 CFU/g	10^4 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^3 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^2 CFU/g	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

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第75号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷平盘中，于自然光或相当于自然光的条件下，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

6.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定；测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 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 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 甲基汞

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 镉



Q/YJH 0008S-2019

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.9 N-二甲基亚硝酸胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

6.2.10 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

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 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批，抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验，出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、肽含量、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验，

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.3.2 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。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装



产品内包装用铝箔袋、铝锡袋、食品用复合材料袋、食品用塑料瓶、亚克力瓶等，内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定，袋口封闭严实。产品内包装可用玻璃瓶等，内包装应符合 GB 4806.5 的规定。外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸板桶，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如另有要求，在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下，可按客户要求不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。



公司
20223使用有效 来源证明使用

Q/JMY 0069S-2025

Q/JMY 0069S-2025

附录 F:



Q/YJH

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司企业标准

Q/YJH 0013S-2019

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年04月23日 13点35分



海洋生物蛋白肽粉

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年04月23日 13点35分

2019-11-13 发布

2019-11-13 实施

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司 发布



Q/YJH 0013S-2019

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《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。

本标准由烟台嘉惠海洋生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李亚、王桂萍

本标准于 2019 年 11 月 13 日发布。



企业标准信息公共服务平台
2020年04月23日 13点35分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年04月23日 13点35分



Q/YJH 0013S-2019

海洋生物蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了海洋生物蛋白肽粉产品的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以可食用的鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用的海洋生物为主要原料，经预处理、蒸煮、酶解、浓缩、干燥等加工处理后装袋（瓶）/箱，制成的海洋生物蛋白肽粉。

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 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/T 2828.1 计数抽样检验规程 第一部分 按接受质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验）
- 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 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 22729 海洋鱼低聚肽粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则





Q/YJH 0013S-2019

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》
国家质量监督检验检疫总局令第102号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 可食用的海洋生物

3.1.1.1 海洋动物

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.1.2 海洋植物

应符合 GB 19644 的规定。

3.1.2 糖

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→预处理→蒸煮→酶解→脱腥脱色→过滤→浓缩→干燥→成品→检验→入库

3.3 感官指标

3.3.1 以可食用海洋动物为原料生产的海洋生物蛋白肽：鱼精肽、鱼籽肽、花胶肽、扇贝肽、鲍鱼肽、海参花肽、海参肠肽等

应符合表 1-1 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色、淡黄色至黄褐色
气味	本品特有的气味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.3.2 以可食用藻类为原料生产的海洋生物蛋白肽：如螺旋藻肽等

应符合表 1-2 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	淡黄色至黄绿色
气味	本品特有的气味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸含量* (以干基计), %	≥ 45
肽含量* (以干基计), %	≥ 45
蛋白质含量* (以干基计), %	≥ 50
水分/(g/100g)	≤ 8.0
干燥失重/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5



Q/YJH 0013S-2019

甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5
备注：a 适用于鱼精肽、鱼籽肽；b 适用于其他海洋生物蛋白肽粉（除鱼精肽、鱼籽肽）；		

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 25 g 或 25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^3 CFU/g	10^4 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^3 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^3 CFU/g	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	0	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

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第 75 号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷平盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 氨基酸

按 GB 5009.124 规定的方法测定。

6.2.3 肽含量

按 GB/T 22729 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 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。



Q/YJH 0013S-2019

6.2.7 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.8 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

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 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验，出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、肽含量^{*}、蛋白质^{*}、氨基酸^{*}、干燥失重、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工序，可能影响产品质量时；
- 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目均有一项以上(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。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、铝锡袋、食品用复合材料袋、食品用塑料瓶、亚克力瓶等，内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定；袋口封闭严实；产品内包装可用玻璃瓶等，内包装应符合 GB 4806.5



Q/YJH 0013S-2019

的规定，外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸板桶，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如另有要求，在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下，可按客户要求不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、避光的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

企业标准
信息公开企业标准信息公开服务平台
2020年04月23日 13点35分

附录 G:



Q/YJH

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司企业标准

Q/YJH 0006S-2019

公开 2020年03月24日 15点21分
企业标准信息公共服务平台

鳄鱼肽粉

来源证明使用有效

公开 2020年03月24日 15点21分
企业标准信息公共服务平台

2019-07-31 发布 2019-07-31 实施

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司 发布



Q/YJH 0006S-2019

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司
企业标准

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《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。

本标准由烟台嘉惠海洋生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李亚、王佳佳。
本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。

企业标准信息公共服务平台
2020年03月24日 15点21分
公司 来源证明使用
2023使用有效
企业标准信息公共服务平台
公开 2020年03月24日 15点21分



Q/JMY 0069S-2019

鲑鱼肽粉

1 范围

本标准规定了鲑鱼肽粉产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲑鱼皮、鲑鱼骨、鲑鱼肉为主要原料，经预处理、提取、酶解、浓缩、干燥等加工处理后装袋（罐）/箱，制成的鲑鱼肽粉。

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 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分 按接受质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验）
- 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 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 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 7716 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 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 22729 海洋鱼低聚肽粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家市场监督管理总局[2003]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令第102号 《食品标识管理规定》



来源证明使用

15点21分



Q/JMY 0069S-2019

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鳕鱼皮、鳕鱼骨、鳕鱼肉

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 藕

应符合 GB 1886-174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

鳕鱼皮、鳕鱼骨、鳕鱼肉→预处理→提取→酶解→脱色→过滤→浓缩→干燥→成品→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	黄色至浅黄色
形态	粉末状, 无结块
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	鳕鱼皮胶原蛋白肽粉	鳕鱼骨胶原蛋白肽粉	鳕鱼肉蛋白肽粉
肽含量(以干基计)/%	≥55.0	≥60.0	≥60.0
总氮(以干基计)/%	≥14.0	≥14.0	≥13.5
水分/%	≤6.0	≤6.0	≤5.0
灰分/%	≤5.0	≤5.0	≤4.0
无机砷/(mg/kg)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
甲基汞/(mg/kg)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
铅/(mg/kg)	≤0.5	≤0.5	≤0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表 3 的规定。表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若不指定, 均指 25g 或 25 ml, 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^3 CFU/g	10^5 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^5 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^5 CFU/g	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。



Q/YJH 0005S-2019

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第75号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，观其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 总氮量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

6.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定，测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示。

6.2.3 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.5 无机磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 甲基汞

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。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

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 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.15、GB 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批，抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验



Q/JMY 0069S-2019

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验，出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、肽含量、总氮、灰分、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产6个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，则该批产品为合格产品。

7.3.2 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。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7714、GB 28040 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、铝塑袋、食品用复合包装材料、食品用塑料瓶、软质力瓶等，外包装应符合 GB 9983 或 GB 4806.7 的规定，袋口封闭严实，产品外包装用瓦楞纸箱等，外包装应符合 GB 4806.5 的规定，外包装用纸箱、牛皮纸箱、瓦楞纸箱或纸板箱，其标识应符合 GB/T 16547 的规定。客户如有要求，在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下，可按照客户要求实行不同形式、材料、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔打、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。



Q/YJH 00025-2019

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《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。
 本标准由烟台慕惠海洋生物科技有限公司提出并起草。
 本标准主要起草人：李亚、王桂萍。
 本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。

企业标准信息公共服务平台
 2020年03月24日 13点53分
来源证明使用
2023使用有效
 企业标准信息公共服务平台
 公开 2020年03月24日 13点53分



Q/YJM 00025-2019

鱼胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了鱼胶原蛋白肽粉产品的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鱼皮为主要原料,经预处理、提取、酶解、浓缩、干燥等加工处理后包装(瓶)/箱,制成的以肽段为主要成分的鱼胶原蛋白肽粉。

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 蜂、活动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分 按接受质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)
- 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 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌检验
- 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 5009.11 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 22729 海洋鱼低聚肽粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第102号 《食品标识管理规定》

3 技术要求



来源证明使用

2025年1月24日 13点53分



Q/YJH 0002S-2019

3.1 原辅料

3.1.1 鱼皮

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 酶

应符合 GB 1886.114 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→预处理→提取→煎解→煎液颜色→过滤→浓缩→干燥→成品→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	白色或淡黄色
气味	本品特有的气味,无异味
组织形态	粉末状,无结块
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
含水量(以干基计), %	≤ 10.0
总氮(以干基计), %	≥ 14.5
pH (1%水溶液)	6.5~7.5
灰分/(g/100g)	≤ 9.0
干燥失重/(g/100g)	7.0~10.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以 25 g 或 25 mL 表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^5 CFU/g	10^6 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^5 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^5 CFU/g	GB 4789.11
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7



Q/JMY 0069S-2019

金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
---------	---	---	-----------	------------	----------------

注：样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

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第75号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定，测定结果不进行蛋白质系数换算，以氮含量分数表示。

6.2.2 pH 的测定

配置鱼胶原蛋白粉 1% 的水溶液（所用的水为二次蒸馏水），用 pH 计测得溶液的 pH 进行测定。

6.2.3 灰分的测定

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.4 干燥失重的测定

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.7 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.8 砷含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

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 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量



Q/JMY 0002S-2019

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验, 出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、干燥失重、水分、灰含量、总氮、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每年进行一次, 在下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺, 可能影响产品质量时;
- 停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- 监管机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判定该产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求, 即判定该产品为不合格; 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, 判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定, 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、纸罐袋, 食品用复合材料袋, 食品用塑料瓶、亚克力瓶等, 内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定, 罐口封闭严实, 产品内包装可用玻璃瓶等, 内包装应符合 GB 4806.5 的规定, 外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸托桶, 瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如另有要求, 在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下, 可按客户要求进行不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放, 严禁扔摔、撞击、挤压。


8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中, 不得露天堆放, 日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

附录 I:



Q/YJH
烟台嘉惠海洋生物科技有限公司企业标准
Q/YJH 0010S-2019

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年03月24日 15点26分

磷虾肽粉

来源证明使用
2023使用有效

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年03月24日 15点26分

2019-07-31 发布 2019-07-31 实施

烟台嘉惠海洋生物科技有限公司 发布



Q/YJH 0010S-2019

HLVIO
烟台嘉惠海洋生物科技股份有限公司
企业标准

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《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
 本标准由烟台嘉惠海洋生物科技股份有限公司提出并起草。
 本标准主要起草人：李亚、王桂萍。
 本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。

限

企业标准信息公共服务平台
 2020年03月24日 15点26分

公司
2023使用有效
来源证明使用

企业标准信息公共服务平台
 公开
 2020年03月24日 15点26分

烟台嘉惠海洋生物科技股份有限公司
 地址：烟台经济技术开发区莱阳路111号



Q/YJH 0003S-2019

磷虾肽粉

1 范围

本标准规定了磷虾肽粉产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以南极磷虾，磷虾粉为主要原料，经预处理、酶解、脱腥脱色、过滤、浓缩、干燥、包装等加工处理后包装（箱）、罐，制成的磷虾肽粉。

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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分 按接受质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验）
- 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 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.11 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 22729 海洋鱼低聚肽粉
- JJF 1079 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家市场监督管理总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令第102号 《食品标识管理规定》



24日 15点26分

24日 15点26分

24日 15点26分

24日 15点26分

24日 15点26分



Q/JYH 00105-2019

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 南核磷虾、磷虾粉

应符合 GB2733、GB10136 的规定。

3.1.2 糖

应符合 GB 1886-374 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

南核磷虾、磷虾粉→预处理→粉碎→脱腥脱色→过滤→浓缩→干燥→成品→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	具有本品固有色泽
气味滋味	本品固有香气味与滋味，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
总氮（以干基计）/（g/100g）	≥ 10
磷含量（以干基计）/%	≥ 70
水分/%	≤ 7.0
无机磷/（mg/kg）	≤ 0.5
甲醛类/（mg/kg）	0%
砷/（mg/kg）	0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25 g 或 25 ml 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^5 CFU/g	10^6 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^6 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^5 CFU/g	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4



Q/YJH 0010S-2019

副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

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第75号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验方法**6.1 感官检验**

取样品 10g 置于白色搪瓷平皿中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品尝滋味。

6.2 理化检验**6.2.1 肽含量**

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

6.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定；测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验**6.3.1 菌落总数**

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 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则**7.1 组批和抽样**



Q/YJH 00105-2019

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验，出具合格证书后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、肽含量、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监管机构提出进行型式检验时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，则该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，则判定该批产品为不合格。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，则判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、纸罐袋、食品用复合材料袋、食品用塑料瓶、亚克力瓶等，内包装应符合 GB 9083 或 GB 4806.7 的规定，封口应严密。产品内包装可用玻璃瓶等，内包装应符合 GB 4806.5 的规定。外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸桶，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如另有要求，在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下，可按客户要求要求进行不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。



Q/YJH 0001S-2019

HLVVO
惠利业集团有限公司 标准化管理委员会 惠利业集团

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《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。
本标准由烟台嘉惠海洋生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李亚、王桂萍

本标准于 2019 年 07 月 31 日发布。

企业标准信息公共服务平台
2020年03月24日 13点56分

公司
2023使用有效
来源证明使用

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年03月24日 13点56分



Q/JYH 0001S-2019

鱼骨肽粉

1 范围

本标准规定了鱼骨肽粉产品的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鱼骨为主要原料,经预处理、提取、酶解、浓缩、干燥等加工处理后装袋(瓶)/罐,制成鱼骨肽粉。

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 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分 按接受质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)
- 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 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.13 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4805.5 食品安全国家标准 塑料制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷及无机砷的测定
- 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 食品中总酸及有机酸的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 22729 海洋鱼低聚肽粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家市场监督管理总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》



源证明使用



Q/JYH 00015-2019

国家质量监督检验检疫总局令 102 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鱼骨

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 翅

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→预处理→脱脂→解冻→脱腥杀菌→过滤→浓缩→干燥→成品→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	淡黄色或浅褐色
气味	本品特有的气味,无异味
组织形态	粉末状,无结块
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
含水量(以干基计), %	≤ 9.0
总氮(以干基计), %	≥ 13.5
钙/(mg/kg)	≥ 900
干燥失重/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.3
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 25g 或 25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^3 CFU/g	10^4 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 MPN/g	10^1 MPN/g	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌	5	2	50 CFU/g	10^2 CFU/g	GB 4789.13



Q/YJH 0001S-2019

沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

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第73号《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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用视觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质、嗅其气味、品尝滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定，测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示。

6.2.2 肽含量

按 GB/T 23729 规定的方法测定。

6.2.3 干燥失重的测定

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 无机磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.7 钙

按 GB 5009.92 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

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 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB/T 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量



Q/JYJH 0001S-2019

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次,同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批,抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品须经厂质检部门进行检验,出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、干燥失重、砷含量、总酸、菌落总数、大肠菌群,净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

7.3.2 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检,以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7714、GB28050 的规定,运输包装标志应符合 GB 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝塑袋、铝罐、食品用复合材料袋、食品用塑料瓶、亚克为瓶等,内包装应符合 GB 9693 或 GB 4806.7 的规定,封口牢固严实,产品内包装可用玻璃纸等,内包装应符合 GB 4806.5 的规定,外包装用纸盒、牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸板箱,瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如有要求,在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下,可按客户要求进行不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁抛摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中,不得露天堆放,日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

备案号:420935S-2021

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0031S-2021

代替Q/WTTH 0031S-2018

阿胶低聚肽粉

2021-04-02 发布

2021-05-02 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

阿胶低聚肽粉

1 范围

本标准规定了阿胶低聚肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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 4789.1	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 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/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽

Q/WTTH 0031S-2021

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）
 《中华人民共和国药典2020版》一部
 《中华人民共和国农业部》2002年第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及农业部2002年235号公告要求。
 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 阿胶：应符合《中华人民共和国药典2020版》一部中的规定。
 3.2.2 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	浅黄色或浅棕色
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块，无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来异物

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
灰分 (g/100g) 以干基计	≤ 8.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计	≥ 80.0
低聚肽 (g/100g) 以干基计	≥ 75.0
相对分子质量分布在1000Da1以下的比例 (%)	≥ 75.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 1.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 1.0
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.1
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1

Q/WTTH 0031S-2021

铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	1.0
--------------------	---	-----

3.5 微生物指标

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	m	M
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	—
金黄色葡萄球菌/25g	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注：* 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

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]年第 75 号的规定。

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

取适量样品置于 50ml 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，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 低聚肽：按 GB/T 22729 规定检验。

4.2.5 相对分子质量分布：按 GB/T 22729 附录 A 规定检验。

4.2.6 总砷：按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.8 总汞：按 GB 5009.17 规定检验。

4.2.9 镉：按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.10 铬：按 GB 5009.123 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 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 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

Q/WTTH 0031S-2021

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：感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源、设备、工艺有改变时；
- b) 停产3个月以上，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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

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12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12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。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项（含两项）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，并符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，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 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

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，隔墙高地，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。

附录 L:

备案号: 421181S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0032S-2018
代替Q/WTTH 0032S-2015

豌豆肽粉

2018-05-20 发布  2018-06-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

I

豌豆肽粉

1 范围

本标准规定了豌豆肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以豌豆蛋白为原料，加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的豌豆肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 4789.10	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 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 食品中铅的测定方法
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令《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）

Q/WTTH 0032S-2018

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 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 豌豆蛋白：应符合附录 A 的规定。
 3.2.2 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	黄色或淡黄色
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块，无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异味。
杂质	无肉眼可见外来异物

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
灰分 (g/100g) 以干基计	≤ 7.0
蛋白质 (g/100g) 以干基计	≥ 85.0
肽含量 (g/100g) 以干基计	≥ 75.0
相对分子质量分布在 20000Dal 以下的比例 (%)	≥ 85.0
镉 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.8
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.2

3.5 微生物指标

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	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 (CFU/g)	5	1	10	10 ²

Q/WTTH 0032S-2018

沙门氏菌(若非指定,均以/25g表示)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(若非指定,均以/25g表示)	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: a 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

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]年第75号的规定。

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**

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 相对分子质量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.5 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.6 镉:按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.7 铅:按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.8 铬:按 GB 5009.123 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 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 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:感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源、设备、工艺有改变时;
- b) 停产3个月以上,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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

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

Q/WTTH 0032S-2018

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。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，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 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，并符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，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 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

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，自生产日期起，保质期为 24 个月。



附录 M:

H N

Q B

备案号: 422255S-2021

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0023S-2021

代替Q/WTTH 0023S-2020

苦瓜肽粉

2021-09-20 发布

2021-10-25 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



苦瓜肽粉

1 范围

本标准规定了苦瓜肽粉产品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以苦瓜粉为原料，加水后经碱性蛋白酶酶解、酶灭活、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的苦瓜肽粉。

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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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 4789.10	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 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 食品中铅的测定方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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）

《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》国家市场监督管理总局

总局



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 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 苦瓜粉：应符合本标准附录 A 的规定。
 3.2.2 碱性蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.2.3 生产过程中用水：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	淡黄色或黄色粉末
性 状	粉末状，色泽均匀；无结块、无吸潮
滋、气味	应具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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	≤ 7.0
蛋白质/ (g/100g) 以干基计 N×6.25	≥ 70.0
肽含量, (g/100g) 以干基计 N×6.25	≥ 60.0
总皂苷, %	≥ 1.0
相对分子质量小于 2000 的蛋白质水解物所占比例, (%)	≥ 80.0
灰分, (g/100g) 以干基计	≤ 8.0
铅 (以 Pb 计), ng/kg	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表 3 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	3×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: a 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

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]年第75号的规定。

3.7 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法**4.1 感官检验**

取适量试样置于 50ml 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，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 蛋白质：按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 总皂苷：按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020 年版）》检验。

4.2.5 相对分子质量分布：按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.6 灰分：按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.7 铅：按 GB 5009.12 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 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 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

分为原辅料检验、出厂检验和型式检验。

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 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验，检验合格后并附合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官、标签、净含量、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) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

c) 停产 3 个月以上恢复生产时；

d) 国家食品安全监管机构提出要求时；

5.3.2 型式检验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 12 个（重量不少于 1kg）最小销售单元包装的



Q/WTTH 0023S-2021

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 15 个（重量不少于 1.5kg）最小销售单元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。

5.6 判定规则

5.6.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，则判为合格品。若出现不超过二项（含两项）不合格项时，可在同批次中加倍抽样复验，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。

5.6.2 型式检验项目全部符合标准要求，判为合格品。型式检验项目不超过一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合标准，判为不合格品，微生物项目不得复验。

5.6.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验，在保持期内，供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时，可共同协商选定质量检验机构进行仲裁。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、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 和国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装采用聚乙烯复合袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 产品包装规格：100g/袋、0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

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，隔墙高地，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。



附录 N:

备案号: 421137S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0024S-2018

代替Q/WTTH 0024S-2015

核桃肽粉

2018-05-20 发布

2018-06-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTH 0024S-2018

核桃肽粉

1 范围

本标准规定了核桃肽粉的分类技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以核桃粕为原料，经水清洗、加水、加热、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的核桃肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 491-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 4789.10	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 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方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5009.13	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B ₁ 和G ₁ 的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 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）

Q/WTTH 0024S-2018

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 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 核桃霜：应符合本标准附录 A 中的规定。
- 3.2.2 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	黄色或浅黄色
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块，无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	指 标	
		I 级	II 级
水分 (g/100g)	≤	6.5	7.0
蛋白质 (g/100g) 以十基计	≥	90.0	80.0
肽含量 (g/100g) 以十基计	≥	85.0	70.0
灰分 (g/100g) 以十基计	≤	7.0	8.0
相对分子质量分布在 2000Da 以下的比例 (%)	≥	80.0	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.4	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2	
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.4	
游离氨基酸 B1 (μg/kg)	≤	4.0	

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。



Q/WTH 0024S-2018

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	3×10^4	10^6
大肠菌群 (CFU/g)	5	1	10	10^6
沙门氏菌(若非指定,均以/25g表示)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(若非指定,均以/25g表示)	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: n 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

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]年第75号的规定。

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

将样品置明亮处,采用目测、品尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 相对分子质量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.5 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.6 总糖:按 GB 5009.11 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。

4.2.9 黄曲霉毒素 B₁:按 GB 5009.22 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 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 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:感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源、设备、工艺有改变时;

b) 停产3个月以上,再恢复生产时;

Q/WTH 0024S-2018

- 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。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格判为该批产品合格; 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 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, 并符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋, 应符合 GB 1906.7 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 4853 的规定。

6.2.3 包装规格: 100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

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, 离地离墙, 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, 自生产日期起, 保质期为 24 个月。



附录 O:

备案号: 420963S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0025-2018
代替Q/WTTH 0025S-2016

大米肽粉

2018-04-21 发布  2018-05-21 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

1

大米肽粉

1 范围

本标准规定了大米肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米蛋白为原料，经加水、加温、加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的大米肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	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 4789.2	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 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方法
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/T 5009.19-2008	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪肌甾醇葡萄糖苷及其乙酰化衍生物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量

Q/WTH 0025S-2018

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)

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 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 大米蛋白应符合本标准附录 A 中的规定。
- 3.2.2 碱性蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。
- 3.2.3 生产过程中用水应符合 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	白色或浅黄色
性状	疏松粉末状, 色泽均匀, 无结块
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味, 无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来杂质

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)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)以干基计	≤ 6.0
蛋白质/(g/100g)以干基计	≥ 85.0
肽含量/(g/100g)以干基计	≥ 80.0
相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例/%	≥ 90.0
无机砷/(以 As 计)/ng/kg	≤ 0.2
铅/(以 Pb 计)/ng/kg	≤ 0.2
总汞/(以 Hg 计)/ng/kg	≤ 0.02
镉/(以 Cd 计)/ng/kg	≤ 0.2
六六六/ng/kg	≤ 0.1
滴滴涕/ng/kg	≤ 0.1
黄曲霉毒素 B ₁ /μg/kg	≤ 4.0

Q/WTH 0025S-2018

脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000
-------------------------------------	--------	------

3.5 微生物指标

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	a	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10	10^5
沙门氏菌/(若非指定,均以/25g表示)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(若非指定,均以/25g表示)	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: * 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]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

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 相对分子量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.5 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.6 无机砷:按 GB 5009.11 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。

4.2.9 总汞:按 GB 5009.17 规定检验。

4.2.10 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定检验。

4.2.11 黄曲霉毒素 B₁:按 GB 5009.22 规定检验。

4.2.12 脱氧雪腐镰刀菌烯醇:按 GB 5009.141 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 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 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。

Q/WTTH 0025S-2018

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：感官指标、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.3.2 型式检验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最小6个销售单元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个最小销售单元包装的成品作为检测样品，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

5.6.1 所有检验项目全部符合本标准要求，则判为合格品。若出现不超过二项不合格项时，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、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 和国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料低密度聚乙烯复合袋应符合 QB/T 1871 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 产品包装规格：50g/袋、100g/袋、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。

Q/WTTH 0025S-2018

附录 A
(资料性附录)
大米蛋白的质量要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	灰白色粉末
性状	粉末状, 色泽均匀, 无结块
溢、气味	应具有本产品特有的溢味与气味, 无异味, 异嗅。
杂质	无肉眼可见外来杂质

理化指标要求应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目		要求
蛋白质/(g/100g, N×5.95)以干基计	≥	80.0
水分/(g/100g)	≤	8.0
灰分/(g/100g,)以干基计	≤	5.0
粗脂肪/(g/100g,)	≤	5.0
砷/(以 As 计)/mg/kg	≤	0.2
铅/(以 Pb 计)/mg/kg	≤	0.2
汞/(以 Hg 计)/mg/kg	≤	0.02
镉/(以 Cd 计)/mg/kg	≤	0.2
铬/(以 Cr 计)/mg/kg	≤	1.0
黄曲霉毒素 B1/μg/kg	≤	10.0
苯并[a]芘限量/μg/kg	≤	5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/μg/kg	≤	1000

附录 P:

备案号: 420735S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准


Q/WTTH 0045S-2018

绿豆肽粉

2018-03-16 发布

2018-04-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



绿豆肽粉

1 范围

本标准规定了绿豆肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以绿豆蛋白粉为主要原料，加水调浆，蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的绿豆肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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 4789.10	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 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 5009.22	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 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 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 29921	食品安全国家标准 食品中致病性细菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 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）

Q/WTTH 0045S-2018

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 绿豆蛋白粉：应符合附录A的规定。
- 3.2.2 蛋白酶：应符合GB 1886.174的规定。
- 3.2.3 生产过程用水：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	白色或淡黄色粉末
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
杂质	无肉眼可见外来杂质

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)	7.0
灰分/(g/100g)以干基计	8.0
蛋白质/(g/100g)以干基计	80.0
肽含量/(g/100g)以干基计	70.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.4
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.2
铬(以Cr计)/(mg/kg)	1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	5.0

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^6
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌/(若非指定,均以/25g表示)	5	0	0	—

Q/WTTH 0045S-2018

金黄色葡萄球菌/(若非指定,均以/25g表示)	5 ⁻	1	100CFU/g	1000 CFU/g
注: n 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。				

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]年第75号的规定。

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

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定方法检验。

4.2.2 灰分:按 GB 5009.4 规定方法检验。

4.2.3 蛋白质:按 GB 5009.5 规定方法检验。

4.2.4 低聚肽:按 GB/T 22729 附录规定方法检验。

4.2.5 铅:按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.2.6 镉:按 GB 5009.15 规定的方法检验。

4.2.7 铬:按 GB 5009.123 规定的方法检验。

4.2.8 黄曲霉毒素 B₁:按 GB 5009.22 规定方法检验。

4.2.9 赭曲霉毒素 A:按 GB 5009.96 规定方法检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 规定方法测定。

4.4 净含量:按 JJF1070 规定的方法测定。

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:感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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。

- 当原料来源、设备有改变时;
- 停产3个月以上,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;
- 国家食品安全监督部门提出要求时。

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

Q/WTTH 0045S-2018

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。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格,若出现不合格项时,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,并符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋,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 包装规格:100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋,根据市场需求可增加其它规格。

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。

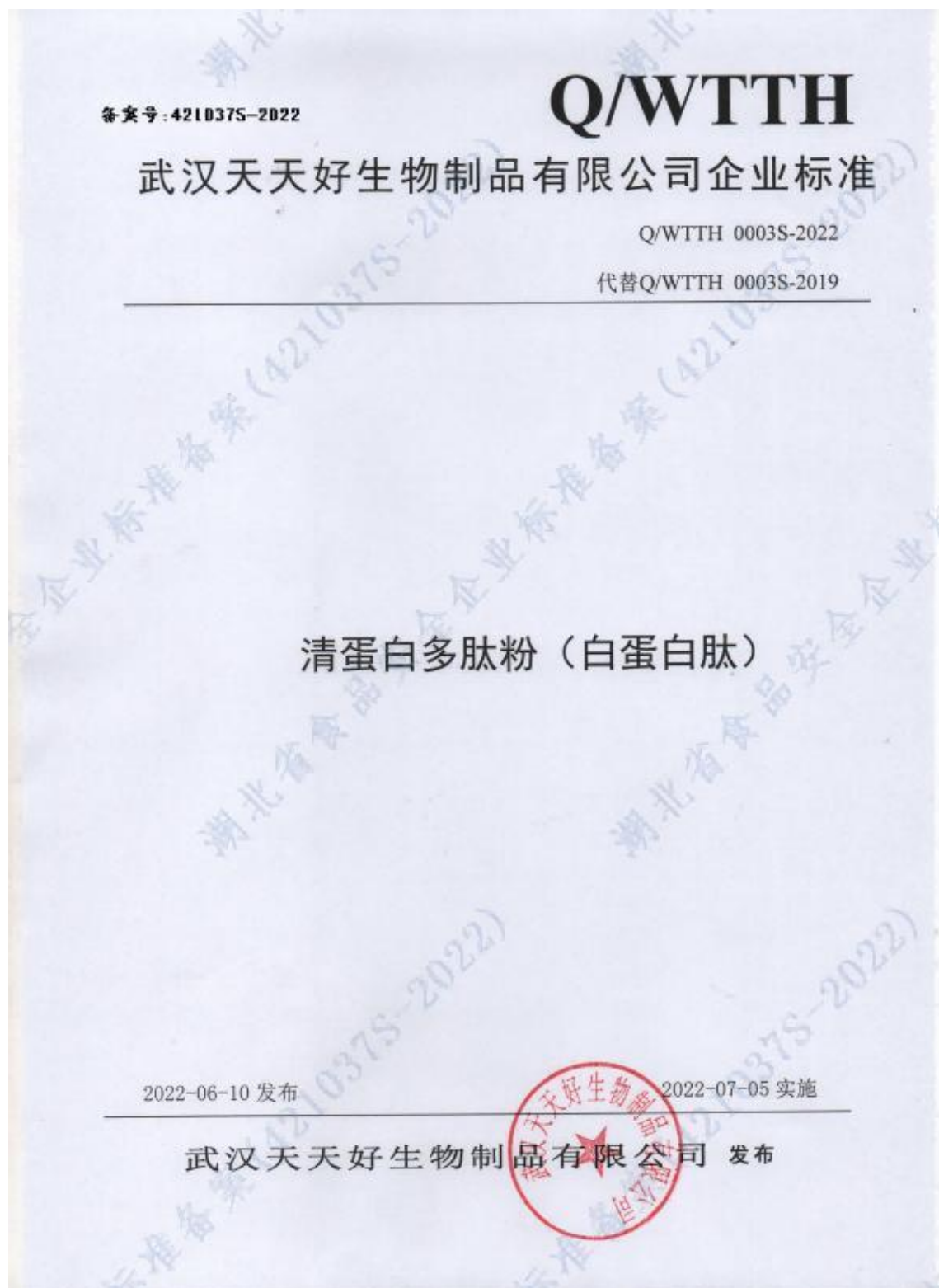
6.4 贮存

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。

附录 Q:



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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

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、加热、添加蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得清蛋白多肽粉（白蛋白肽）。

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 191-2008	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 5009.11	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/T 6543-2008	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 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

Q/WTTH 0003S-2022

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 GB31650 和农业部 2002 年 235 号公告要求。
- 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 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	白色、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
肽相对分子质量小于 20000Dal 的比例/(%)	≥ 80.0
镉/ (以 Cd 计) / (ng/kg)	≤ 0.1
铅/ (以 Pb 计) / (ng/kg)	≤ 0.5
总汞 (以 Hg 计) / (ng/kg)	≤ 0.1
总砷 (以 As 计) / (ng/kg)	≤ 1.0
铬 (以 Cr 计) / (ng/kg)	≤ 2.0

Q/WTTH 0003S-2022

3.5 微生物指标

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	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
霉菌及酵母/(CFU/g)	≤50			

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]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 肽相对分子质量:按附录 A 规定方法检验。

4.2.5 低聚肽:按附录 B 规定方法检验。

4.2.6 铅:按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.7 镉:按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.8 总汞:按 GB 5009.17 规定检验。

4.2.9 总砷:按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.10 镉:按 GB 5009.123 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

分为原辅料检验、出厂检验和型式检验。

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。

Q/WTH 0003S-2022

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 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 当原料来源、设备有改变时；
- 停产3个月以上，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10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。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项（含两项）不合格项时，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123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

- 6.1.2 本产品包装上储运图示标志应注明产品名称、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 产品内包装采用聚乙烯袋，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 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋；根据市场需求可增加其它规格。

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。

Q/WTTH 0003S-2022

合后,用孔径 $0.2\ \mu\text{m}\sim 0.5\ \mu\text{m}$ 有机相膜过滤后进样,得到标准品的色谱图。以相对分子质量的对数对保留时间作图或作线性回归得到相对分子质量校正曲线及其方程。

A.4.3 样品处理

准确称取样品 $10\ \text{mg}$ 于 $10\ \text{mL}$ 容量瓶中,加入少许流动相,超声振荡 $10\ \text{min}$,使样品充分溶解混匀,加流动相稀释至刻度,用孔径 $0.2\ \mu\text{m}\sim 0.5\ \mu\text{m}$ 有机相膜过滤,滤液按A.4.1的色谱条件进行分析。

A.5 相对分子质量分布的计算

将A.4.3制备的样品溶液在A.4.1色谱条件下分析后,用GPC数据处理软件,将样品的色谱数据代入校正曲线A.4.2中进行计算,即可得到样品的相对分子质量及其分布范围。用峰面积归一法可计算得到不同肽段相对分子质量的分布情况,按式(A.1)进行计算:

$$X = \frac{A}{A_{\text{总}}} \times 100 \quad \text{.....(A.1)}$$

式中:

X——试样中某相对分子质量肽段所占总肽段的质量分数,%;

A——某相对分子质量肽段的峰面积;

$A_{\text{总}}$ ——各相对分子质量肽段的峰面积之和, $A_{\text{总}} = \sum_{i=1}^n A_i$ (其中n表示样品相对分子质量段数)。

计算结果保留小数点后一位。

A.6 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过两次测定结果算术平均值的15%。



Q/WTTH 0003S-2022

B.4 操作步骤**B.4.1 酸溶蛋白质含量的测定**

B.4.1.1 准确称取样品 1.000 g(精确至 0.001 g),加入 15% 三氯乙酸(TCA)溶液溶解并定容至 50 mL,混匀并静置 5 min,过滤,去除初滤液,滤液作为备用液。

B.4.1.2 吸取 10.00 mL~25.00 mL 滤液,移入干燥的 100 mL 或 500 mL 定氮瓶中,加入 0.2 g 硫酸铜,6 g 硫酸钾及 20 mL 硫酸,稍摇匀后于瓶口放一小漏斗,将瓶以 45°角斜支于有小孔的石棉网上。小心加热,待内容物全部碳化;泡沫完全停止后,加强火力,并保持瓶内液体微沸,至液体呈蓝绿色澄清透明后,再继续加热 0.5 h~1 h。取下放冷,小心加 20 mL 水。放冷后,移入 100 mL 容量瓶中,并用少量水洗定氮瓶,洗液并入容量瓶中,再加水至刻度,混匀备用。同时做试剂空白试验。

B.4.1.3 测定:按图 B.1 装好定氮蒸馏装置,于水蒸气发生瓶内装水至三分之二处,加入数粒玻璃珠,加甲基红指示液数滴及数毫升硫酸,以保持水呈酸性,用调压器控制,加热煮沸水蒸气发生瓶内的水。

B.4.1.4 向接收瓶内加入 10 mL 硼酸溶液(20 g/L)及 1 滴~2 滴混合指示液,并使冷凝管的下端插入液面下,准确吸取 10 mL 试样处理液由小漏斗流入反应室,并以 10 mL 水洗烧小烧杯使流入反应室,立即将玻塞盖紧,并加水于小烧杯以防漏气。夹紧螺旋夹,开始蒸馏。蒸馏 5 min。移动接收瓶,使液面离开冷凝管下端,再蒸馏 1 min。然后用少量水冲洗冷凝管下端外部。取下接收瓶,滴加指示剂,以硫酸或盐酸标准滴定溶液(0.05 mol/L)滴定至灰色或蓝紫色为终点。同时准确吸取 10 mL 试剂空白消化液按同样步骤操作。

B.4.1.5 试样中蛋白质的含量按式(B.1)进行计算。

$$X_1 = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.0140}{m \times 10/100} \times F \times 100 \quad \dots\dots\dots(B.1)$$

式中:

X_1 ——试样中蛋白质的含量,单位为克每百克(g/100 g);

V_1 ——试样消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 ——试剂空白消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积,单位为毫升(mL);

c ——硫酸或盐酸标准滴定溶液浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.0140——1.0 mL 硫酸[$c(1/2 H_2SO_4) = 0.0500 \text{ mol/L}$]或盐酸[$c(HCl) = 0.0500 \text{ mol/L}$]标准滴定溶液相当的氮的质量,单位为克(g);

m ——试样的质量或体积,单位为克或毫升(g 或 mL);

F ——氮换算为蛋白质的系数,取 6.32。

计算结果保留三位有效数字。

B.4.1.6 重复性:在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过两次测定结果算术平均值的 10%。

B.4.2 游离氨基酸含量的测定

B.4.2.1 准确称取样品(使试样游离氨基酸含量在 10 mg~20 mg 范围内),用 pH 为 2.2 的缓冲液溶解,定容至 50 mL,供仪器测定用。

B.4.2.2 准确吸取 0.200 mL 混合氨基酸标准溶液,用 pH 2.2 的缓冲液稀释至 5 mL,此标准稀释液浓度为 5.00 nmol/50 μ L,作为上机测定用的氨基酸标准,用氨基酸自动分析仪按外标法测定试样测定液的氨基酸含量。

B.4.2.3 结果按式(B.2)计算:

Q/WTTH 0003S-2022

$$X_2 = \frac{c \times \frac{1}{50} \times F \times V \times M}{m \times 10^6} \times 100 \dots\dots\dots$$

式中:

X_2 ——试样氨基酸的含量,单位为克每百克(g/100 g);

c ——试样测定液中氨基酸含量,单位为纳摩尔每 50 微升(nmol/50 μ L);

F ——试样稀释倍数;

V ——试样定容体积,单位为毫升(mL);

M ——氨基酸相对分子质量;

m ——试样质量,单位为克(g);

$\frac{1}{50}$ ——折算成每毫升试样测定的氨基酸含量,单位为微摩尔每升(μ mol/L);

10^6 ——将试样含量由纳克(ng)折算成克(g)的系数。

十六种氨基酸相对分子质量:天冬氨酸:133.1;苏氨酸:119.1;丝氨酸:105.1;谷氨酸:147.1;脯氨酸:115.1;甘氨酸:75.1;丙氨酸:89.1;缬氨酸:117.2;蛋氨酸:149.2;异亮氨酸:131.2;亮氨酸:131.2;酪氨酸:181.2;苯丙氨酸:165.2;组氨酸:155.2;赖氨酸:146.2;精氨酸:174.2。

计算结果表示为,试样氨基酸含量在 1.00 g/100 g 以下,保留两位有效数字;含量在 1.00 g/100 g 以上,保留三位有效数字。

B.4.2.4 精密度,在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 12%。

B.4.2.5 氨基酸分析仪得到的色谱图见图 B.2。各种氨基酸的出峰顺序和保留时间见表 B.1。

B.5 结果计算

试样中多肽含量按式(B.3)计算:

$$X = X_1 - X_2 \dots\dots\dots(B.3)$$

式中:

X ——试样中多肽的含量,单位为克每百克(g/100 g);

X_1 ——试样中酸溶蛋白质的含量,单位为克每百克(g/100 g);

X_2 ——试样中游离氨基酸的含量,单位为克每百克(g/100 g)。

B.6 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过两次测定结果算术平均值的 12%。



附录 R:

备案号:420587S-2020

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0047S-2020

代替: Q/WTTH 0047S-2017

鹿筋肽粉

2020-04-10 发布

2020-05-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

鹿筋肽粉

1 范围

本标准规定了鹿筋肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以经检疫合格的食用干鹿筋为原料，经清洗、浸泡、高温高压、绞碎、蛋白酶酶解、灭酶、浓缩、喷雾干燥、包装工艺得到的可食用的鹿筋肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	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 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 4789.10	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 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 5009.15	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 5009.124	食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部颁药品标准（中药材第一册）	

Q/WTTH 0047S-2020

《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)

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农业部 2002 年 235 号公告要求。
- 3.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干鹿筋：应符合卫生部颁药品标准（中药材第一册）中的规定。
- 3.1.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.3 生产过程中用水应符合 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
滋、气味	应具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
性状	粉末状或颗粒状，色泽均匀，无结块，无吸潮
杂质	无肉眼可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 8.0
灰分/(g/100g)以干基计	≤ 7.0
蛋白质/(g/100g, N×6.25)以干基计	≥ 90.0
低聚肽/(g/100g)以干基计	≥ 85.0
肽相对分子质量分布在 2000Dal 以下的比例/(%)	≥ 90.0
非游离甘氨酸/(g/100g)	≥ 18.0
非游离丙氨酸/(g/100g)	≥ 14.0
粗脂肪/(g/100g)	≤ 0.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1

注：污染物指标以原料脱水率折算。

Q/WTTH 0047S-2020

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	3×10^5	10^6
大肠菌群 (CFU/g)	5	1	10	10^5
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
霉菌 (CFU/g)				≤25
酵母 (CFU/g)				≤25

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]年第 75 号的规定。

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 2g 试样置于洁净的烧杯中, 用 200ml 温开水配制成 1% 溶液, 在自然光下观察色泽和有无沉淀, 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 低聚肽: 按附录 B 规定检验。

4.2.5 肽相对分子质量分布: 按附录 A 规定检验。

4.2.6 非游离甘氨酸: 按 GB/T 5009.124 规定检验 (水解甘氨酸含量减去游离甘氨酸含量)。

4.2.7 非游离丙氨酸: 按 GB/T 5009.124 规定检验 (水解丙氨酸含量减去游离丙氨酸含量)。

4.2.8 脂肪: 按 GB 5009.6 规定检验。

4.2.9 总磷: 按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.10 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.11 镉: 按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.12 铬: 按 GB 5009.123 规定检验。

4.2.13 总汞: 按 GB 5009.17 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。

4.3.5 金黄色葡萄球菌 GB 4789.10 第二法规定检验。

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：感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- 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，一份作为各样样品。

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个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为各样样品。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，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。

5.6.2 型式检验项目全部符合标准要求，判为合格品。型式检验项目不超过一项不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后有一项不符合标准，判为不合格品，微生物项目不得复验。

5.6.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验，在保持期内，供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时，可共同协商选定质量检验机构进行仲裁。

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 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 产品内包装采用聚乙烯袋，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 包装规格：0.5kg/袋、0.25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋，按市场需求增加其它包装规格。

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

Q/WTTH 0047S-2020

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。



企业标准备案(420587S-2020)
湖北省食品安全企业标准备案(420587S-2020)
湖北省食品安全企业
标准备案(420587S-2020)
标准备案(420587S-2020)

附录 S:

备案号: 420962S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0070S-2018

乌鸡肽粉

2018-04-21 发布

2018-05-21 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

乌鸡肽粉

1 范围

本标准规定了乌鸡肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以乌鸡鸡肉粉为主要原料，加水调浆、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的乌鸡肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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 4789.10	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 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 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 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 食品中致病细菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 第76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）

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 乌鸡肉粉：应符合附录A的规定。
 3.2.2 蛋白酶应符合：应符合GB 1886.174的规定。
 3.2.3 生产过程用水：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	淡黄色粉末
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块，无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指 标	
		I级	II级
水分/(g/100g)	≤	6.0	7.0
灰分/(g/100g)以干基计	≤	5.0	8.0
蛋白质/(g/100g)	≥	75.0	60.0
肽含量/(g/100g)以干基计	≥	70.0	55.0
相对分子质量小于10000的蛋白质水解物所占比例/(%)	≥	80.0	70.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	

3.5 微生物指标

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	m	M
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/(若非指定,均以/25g表示)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(若非指定,均以/25g表示)	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注：a 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。

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]年第 75 号的规定。

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

将样品置明亮处，采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定方法检验。

4.2.2 灰分：按 GB 5009.4 规定方法检验。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定方法检验。

4.2.4 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.5 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量：按 JJF1070 规定的方法测定。

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：感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 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) 当原料来源、设备有改变时；
- b) 停产 3 个月以上，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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

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 5 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。

5.6 判定规则

Q/WTTH 0070S-2018

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，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 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，并符合GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，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 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

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。

附录 T:

备案号:420809S-2018

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准


Q/WTTH 0044S-2018

大鲵肽粉

2018-03-16 发布

2018-04-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



Q/WTTH 0044S-2018

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。
本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司
本标准主要起草人：张涛 于兰
本标准于2018年3月16日发布，2018年4月20日实施。



湖北省食品安全企业标准备案(420809S-2018)

大鲵肽粉

1 范围

本标准规定了大鲵肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以人工驯养繁殖的鲜、冻大鲵肉为主要原料，经清洗、绞碎、高温变性、碱性蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的可食用大鲵肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	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 4789.10	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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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）

Q/WTTH 0044S-2018

《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)

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 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 鲜、冻大鳊肉：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.2.2 食品添加剂碱性蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.2.3 生产过程用水：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	白色或淡黄色
性状	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味，异嗅
杂质	无肉眼可见外来杂质

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)	≤ 8.0
灰分/(g/100g) 以干基计	≤ 2.0
蛋白质/(g/100g) 以干基计	≥ 70.0
肽含量/(g/100g) 以干基计	≥ 60.0
相对分子质量分布在2000Da1以下的比例/%≥	80.0
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.4
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1

注：污染物限量以原料脱水率（70%水分）折算

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数(CFU/g)	≤ 30000

Q/WTTH 0044S-2018

大肠菌群/(CFU/g)	≤	30		
霉菌/(CFU/g)	≤	25		
酵母/(CFU/g)	≤	25		
致病菌	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	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
采样分析处理按GB 4789.1执行。

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]年第75号的规定。

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

将样品置明亮处,采用目测、口尝、嗅闻方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分:按GB 5009.3规定方法检验。

4.2.2 灰分:按GB 5009.4规定方法检验。

4.2.3 蛋白质:按GB 5009.5规定方法检验。

4.2.4 肽含量:按GB/T 22492附录B规定检验。

4.2.5 相对分子质量:按GB/T 22729附录A规定方法检验。

4.2.6 无机磷:按GB 5009.11规定的方法检验。

4.2.7 铅:按GB 5009.12规定的方法检验。

4.2.8 甲基汞:按GB 5009.17规定的方法检测。

4.2.9 镉:按GB 5009.15规定的方法检测。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群:按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌:按GB 4789.4规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌:按GB 4789.10规定方法测定。

4.3.5 霉菌和酵母:按GB 4789.15规定的方法测定。

4.4 净含量:按JJF1070规定的方法测定。

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:感官、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

Q/WTTH 0044S-2018

5.3.1 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) 当原料来源、设备有改变时；
- b) 停产3个月以上，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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

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。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，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，并符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，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 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

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、防霉、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。

编制说明

本标准适用于以山药或怀山药（铁棍山药）（片、粉）为主要原料，经熟化或不熟化工艺处理，加入或不加入蜂蜜、阿胶、桂圆、木瓜、油菜花粉、玛咖粉、脱脂乳粉中的一种或几种，加入或不加入（经炒制粉碎茯苓、芡实、莲子、红小豆、鸡内金、白扁豆、荞麦、赤小豆、花生、燕麦、红米、糙米、黄豆、黑豆、黑芝麻、绿豆、核桃仁、薏苡仁中的一种或几种），加入或不加入[经水提取山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、怀菊花、黄精、蒲公英、橘皮(陈皮)、人参（5年及5年以下人工种植）、荷叶、杜仲雄花、砂仁、五指毛桃、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、桑椹、葛根、枸杞子、杏仁、桃仁、猴头菇、玉米须]中的一种或几种，过滤、浓缩、干燥制得提取物，添加或不添加益生菌中的一种或几种，添加或不添加菊粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚木糖、红糖、圆苞车前子壳、果胶、酶解大豆磷脂、大豆分离蛋白、山药肽、山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、玉米低聚肽、阿胶低聚肽、鸡内金低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨髓肽粉、阿胶肽粉、人参肽粉、黄精肽粉、海参肽粉、牡蛎肽粉、金枪鱼肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、磷虾肽粉、鱼骨肽粉、海洋鱼低聚肽粉、豌豆肽粉、大豆肽粉、苦瓜肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉、清蛋白多肽粉（白蛋白肽）、鹿筋肽粉、乌鸡肽粉、大鲵肽粉、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、蜂蜜粉、魔芋粉、红甜菜粉、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠中的一种或几种，经称量、熟制、混合、包装等生产加工工艺制成的直接冲调食用的方便冲调山药制品。

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》的规定，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市明仁天然药物有限责任公司