



413156S-2025



河南茂真生物科技有限公司企业标准

Q/HMZ 0007S-2025

固体饮料

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南茂真生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南茂真生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南茂真生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭素萍。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、山药、人参（人工种植5年及5年以下）、西洋参、花生、绿豆、小麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆、杏仁、白芝麻、核桃、桃仁、水果干或片（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、蛹虫草、松花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、枸杞子、桑葚、牡蛎、沙棘、茯苓、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、天麻、槐米、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、山楂、干姜、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、鱼腥草、玉竹、罗汉果、胖大海、陈皮、苦荞、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、枳椇子、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、薄荷中的一种或多种为原料，加入或不加入麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食品用香精、胶原蛋白肽粉、牛（羊、猪）脑肽粉、可食用动物副产品多肽粉、牛（羊、猪）骨髓肽粉、鞭肽、低聚果糖、西洋参提取物、沙棘粉、红茶粉、赤藓糖醇、维生素C（L-抗坏血酸）、乙基麦芽酚、乳粉、乳清粉、豆浆粉、咖啡粉、灵芝、白芸豆提取物、奇亚籽粉、酸枣仁、 γ -氨基丁酸、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、山梨酸钾、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、栀子黄、柠檬黄、茶黄素、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、聚甘油脂肪酸酯、己二酸、二氧化硅、硅酸钙、微晶纤维素、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、碳酸氢钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素D₃（胆钙化醇）中的一种或几种，经预处理、烘干、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的固体饮料。

根据原料不同可分为不同产品：以一种或几种原料+固体饮料命名，如黄精固体饮料、黄精人参固体饮料等；或以一种原料+复合固体饮料命名，如人参复合固体饮料等。

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 花生、绿豆、小麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 杏仁、白芝麻、核桃、桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 水果干或片应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。

2.1.6 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

- 2.1.7 黄精、山药、枸杞子、桑椹、牡蛎、沙棘、茯苓、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、槐米、决明子、菊花、山楂、干姜、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、鱼腥草、玉竹、罗汉果、胖大海、陈皮、苦荞、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、枳椇子、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、薄荷、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版的規定。
- 2.1.8 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫生部2013年第10号公告的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.13 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.18 西洋参、天麻应符合国家健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年第9号）的规定。
- 2.1.19 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.20 牛（羊、猪）脑肽粉应符合Q/NMTS 0004S-2023的规定（见附件一）。
- 2.1.21 可食用动物副产品多肽粉应符合Q/NMTS 0005S-2023的规定（见附件二）。
- 2.1.22 牛（羊、猪）骨髓肽粉应符合Q/NMTS 0002S-2023的规定（见附件三）。
- 2.2.23 鞭肽应符合Q/NMTS 0007S-2025的规定（见附件四）。
- 2.2.24 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.2.25 西洋参提取物、灵芝应符合《国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）的规定。
- 2.2.26 沙棘粉、红茶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.2.27 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.2.28 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.2.29 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.2.30 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.2.31 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.2.32 豆浆粉应符合T/CNFIA 159的规定。
- 2.2.33 咖啡粉应符合NY/T 289的规定。

- 2.2.34 白芸豆提取物应符合 T/CNLIC 0164 的规定。
- 2.2.35 奇亚籽粉应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 10 号）》的规定。
- 2.2.36 γ -氨基丁酸应符合《卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告（卫生部 2009 年第 12 号公告）》的规定。
- 2.2.37 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.2.38 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.2.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.2.40 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.2.41 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.2.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.2.43 茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.2.44 山梨醇酐硬脂酸酯(司盘 60)应符合 GB 13481 的规定。
- 2.2.45 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.2.46 己二酸应符合 GB 1886.53 的规定。
- 2.2.47 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.2.48 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.2.49 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.2.50 左旋肉碱(L-肉碱)应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.2.51 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.2.52 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.2.53 维生素 D₃(胆钙化醇)应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.2.54 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.2.55 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.2.56 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	粉状，允许有颗粒	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (添加山楂、苹果的产品)	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
己二酸 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.157
左旋肉碱 (L-肉碱) ^d , mg/kg	6000~30000	GB 5009.300
牛磺酸 ^d , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
维生素 D ₃ (胆钙化醇) ^d , μg/kg	10~20	GB 5009.296
维生素 B ₁ (盐酸硫胺素) ^d , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ (核黄素) ^d , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇) ^d , mg/kg	7~22	GB 5009.154
脲酶试验	阴性 (仅适用于添加大豆及其制品的产品)	GB 5009.183

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于使用该添加剂的产品, 按标签所示食用方法稀释后检测 (栀子黄、己二酸除外);
b 仅适用于添加杏仁的产品, 按标签所示食用方法稀释后检测, 检测结果换算以 HCN 计;
d 仅适用于使用该营养强化剂的产品。
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定,食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定,食品营养强化剂应符合 GB 14880 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附件一

备案号: Q150235S-2023
备案日期: 2023年05月16日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0004S—2023

牛（羊、猪）脑肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。
本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。
本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜
本标准批准人：张剑平
本标准于2023-04-20首次发布。

牛（羊、猪）脑肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了牛（羊、猪）脑肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛脑、羊脑、猪脑的一种为原料，添加蛋白酶，经过脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

Q/NMTS 0004S—2023

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号(2023 年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；

3.1.2 牛脑、羊脑、猪脑：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707、GB 2762、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定；

3.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总氮(以干基计)，%	≥ 11.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计)，%	≥ 40.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在1000Da以下的肽段比例，%	≥ 90.0	GB/T 22729
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 9.0	GB 5009.4

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

Q/NMTS 0004S—2023

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

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

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

3.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次，出现下列情况之一时亦应及时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；

Q/NMTS 0004S—2023

- c) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。
- 6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。
- 6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。
- 6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。
- 6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

- 6.4.1 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贮存。
- 6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙面距离为 20cm 以上。

6.5 保质期

Q/NMTS 0004S—2023

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

附件二

备案号: Q150234S-2023
备案日期: 2023年05月16日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0005S—2023

可食用动物副产品多肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。
本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。
本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜
本标准批准人：张剑平
本标准于2023-04-20首次发布。

可食用动物副产品多肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了可食用动物副产品多肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的固体饮品。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

Q/NMTS 0005S—2023

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号(2023年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 可食用动物副产品多肽粉固体饮品 1

适用于以动物的心、肝、脾、肺、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶，经过脱脂、酶解、灭菌灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

3.2 可食用动物副产品多肽粉固体饮品 2

适用于以动物的心、肝、脾、肺、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、经过脱脂、酶解、灭菌灭活、活性炭过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.2 畜禽的心、肝、脾、肺、肾、血：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪、活鸡、活鸭、活鹅，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707、GB 2762、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定；

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总氮(以干基计), %	≥ 11.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), %	≥ 40.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在1000Da以下的肽段比例, %	≥ 85.0	GB/T 22729

Q/NMTS 0005S—2023

水分, %	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	9.0	GB 5009.4

4.4 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 (均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

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

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

4.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

Q/NMTS 0005S—2023

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

6.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次，出现下列情况之一时亦应及时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

6.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

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

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

Q/NMTS 0005S—2023

7.4 贮存

7.4.1 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贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须垫有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙面距离为 20cm 以上。

7.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

备案号: Q150233S-2023
备案日期: 2023年05月16日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0002S—2023

牛（羊、猪）骨髓肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜

本标准批准人：张剑平

本标准于2023-04-20首次发布。

牛（羊、猪）骨髓肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了牛（羊、猪）骨髓肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛骨、羊骨、猪骨的一种为原料，添加蛋白酶，经过清洗、破碎、蒸煮、脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

Q/NMTS 0002S—2023

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令 第 70 号(2023 年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.2 牛骨、羊骨、猪骨：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707 的规定；

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总氮（以干基计），%	≥ 14.5	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 80	GB/T 22729
肽相对分子量分布在2000Da以下的肽段比例，%	≥ 85	GB/T 22729
强脯氨酸，%	≥ 3.0	GB/T 9695.23
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4

3.4 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（均以/25g 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	

Q/NMTS 0002S—2023

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

3.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验,合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次,出现下列情况之一时亦应及时检验:

- 新产品投产时;
- 产品停产 6 个月以上恢复生产时;
- 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

Q/NMTS 0002S—2023

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 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贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须垫板，与地面距离为10cm以上，与墙面距离为20cm以上。

6.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

附件四



Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0007S—2025

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年07月07日 15点40分

鞭肽

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年07月07日 15点40分

2025-07-03 发布

2025-07-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布



前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。
本标准主要技术指标参照 GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T22729《海洋鱼低聚肽粉》制定，污染物限量中铅的指标严于 GB 31645。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。
本标准主要起草人：郝在林、刘树民
本标准批准人：张剑平
本标准于2025-07-03首次发布。

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年07月07日 15点40分



鞭肽

1 范围

本标准规定了马、牛、驴、驼、羊、猪、养殖梅花鹿的鞭肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以马鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭、猪鞭、养殖梅花鹿鞭的一种或几种为原料，添加蛋白酶，经过清洗、分切、蒸煮、脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的肽产品。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品 卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 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 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- NY 317 鹿副产品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号(2023年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》



Q/NMTS 0007S—2025

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；

3.1.2 鞭：应取自非疫区健康活马、活牛、活驴、活驼、活羊、活猪、活养殖梅花鹿，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，马鞭、牛鞭、驴鞭、驼鞭、羊鞭、猪鞭其质量应符合 GB 2707 的规定；养殖梅花鹿鞭其质量应符合 NY 317 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈白色或淡黄色	取 2g 试样置于洁净的烧杯中,用 200 mL 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。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味,无异味、无异味	
状态	疏松的粉末状,无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总氮(以干基计), %	≥ 14.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), %	≥ 70	GB/T 22729
肽相对分子量分布在2000Da以下的肽段比例, %	≥ 85	GB/T 22729
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4

3.4 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(均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、)	0/25g				GB4789.4、GB 4789.5、GB



Q/NMTS 0007S—2025

金黄色葡萄球菌)		4789.10
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

3.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验,合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次,出现下列情况之一时亦应及时检验:

- 新产品投产时;
- 产品停产6个月以上恢复生产时;
- 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。



Q/NM7S 0007S—2025

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样总量不少于1000g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

6.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压、倒置。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 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贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋；产品堆放时必须有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙面距离为 20cm 以上。

6.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以黄精、山药、人参（人工种植5年及5年以下）、西洋参、花生、绿豆、小麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆、杏仁、白芝麻、核桃、桃仁、水果干或片（红枣、山楂干、提子干、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干中的一种或几种）、蛹虫草、松花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、枸杞子、桑葚、牡蛎、沙棘、茯苓、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、天麻、槐米、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、山楂、干姜、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、鱼腥草、玉竹、罗汉果、胖大海、陈皮、苦荞、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、枳椇子、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、薄荷中的一种或多种为原料，加入或不加入麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、食品用香精、胶原蛋白肽粉、牛（羊、猪）脑肽粉、可食用动物副产品多肽粉、牛（羊、猪）骨髓肽粉、鞭肽、低聚果糖、西洋参提取物、沙棘粉、红茶粉、赤藓糖醇、维生素C（L-抗坏血酸）、乙基麦芽酚、乳粉、乳清粉、豆浆粉、咖啡粉、灵芝、白芸豆提取物、奇亚籽粉、酸枣仁、 γ -氨基丁酸、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、山梨酸钾、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、栀子黄、柠檬黄、茶黄素、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、聚甘油脂肪酸酯、己二酸、二氧化硅、硅酸钙、微晶纤维素、左旋肉碱（L-肉碱）、牛磺酸、碳酸氢钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素D₃（胆钙化醇）中的一种或几种，经预处理、烘干、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的固体饮料。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 29602《固体饮料》制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南茂真生物科技有限公司