



410113S-2025



江大科健医学营养科技(郑州)有限公司企业标准

Q/JKJ 0001S-2025

肽饮料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

江大科健医学营养科技(郑州)有限公司 发布

前言

本标准中的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由江大科健医学营养科技（郑州）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李勇。

H N

Q B

肽饮料

1 范围

本标准规定了肽饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、植物蛋白肽粉、动物蛋白肽粉、阿胶低聚肽、海参低聚肽、枸杞低聚肽、人参低聚肽、弹性蛋白肽、牦牛血肽、鳄鱼血肽、牛脾肽、猪脾肽、牛骨髓肽、牦牛骨髓肽、羊骨低聚肽中的一种或几种,添加或不添加果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、草莓、橙、木瓜、蓝莓、梨、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、沙棘、山楂、桃、雪莲果、樱桃、柚子、枣、石榴、杨梅、乌梅、青梅、西梅、枸杞中的一种或几种】、植物提取物【白芸豆、桑叶、苦瓜、玉竹、黄精、葛根、酸枣仁、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤、浓缩、干燥或不干燥】、燕窝提取物(燕窝经粉碎或不粉碎、水煮、过滤、浓缩、干燥或不干燥)、食用植物酵素粉、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、蛹虫草、广东虫草子实体、雨生红球藻、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉或茶浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、食用盐、魔芋粉、酵母抽提物、营养强化剂【天门冬氨酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、L-乳酸钙、磷酸氢钙、氯化钙、磷酸三钙、氧化钙、硫酸钙、酪蛋白磷酸肽、葡萄糖酸镁、硫酸镁、氯化镁、氧化镁、碳酸镁、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、柠檬酸铁、氯化高铁血红素、柠檬酸铁铵、焦磷酸铁、硫酸锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺、盐酸氰钴胺、羟钴胺)、烟酸(烟酸、烟酰胺)、维生素E(dl- α -醋酸生育酚、d- α -醋酸生育酚、dl- α -生育酚)中的一种或几种】中的一种或几种,添加果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果香精、植物香精中的一种或多种】、柠檬黄、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、赤藓糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的肽饮料。

根据所用原辅料不同,产品分为:植物蛋白肽饮料、动物蛋白肽饮料、混合蛋白肽饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.2 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。

2.1.3 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.4 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。

- 2.1.5 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.6 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.7 动物蛋白肽粉应符合 Q/AHGT 0001S（见附录 A）的规定。
- 2.1.8 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 玉竹、黄精、葛根、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.14 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.15 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.17 食用植物酵素粉应符合植物综合酵素粉（详见附录 B）的规定。
- 2.1.18 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.19 N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.20 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.21 广东虫草子实体应符合原卫计委 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.22 雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.23 γ -氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.24 水解蛋黄粉应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.25 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.26 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.27 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.28 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.29 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告规定。
- 2.1.30 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.31 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.32 低聚果糖（液）应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.33 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.34 抗性糊精、菊粉应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 抗坏血酸钠（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.58 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.59 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.64 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.66 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.67 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.68 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.69 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.70 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。

- 2.1.71 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.72 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.73 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.74 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.75 氧化镁应符合 GB 1886.216 的规定。
- 2.1.76 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.77 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸铁铵应符合 GB 1886.296 的规定。
- 2.1.80 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.81 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.83 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.84 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.85 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.86 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.87 烟酸、烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.88dl- α -醋酸生育酚应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.89d- α 醋酸生育酚应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.90dl- α -生育酚应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.91 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.92 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.93 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.94 柠檬酸铁应符合 GB 1903.37 的规定。
- 2.1.95 氯化高铁血红蛋白应符合 GB 1903.52 的规定。
- 2.1.96 阿胶低聚肽、海参低聚肽、枸杞低聚肽、人参低聚肽、弹性蛋白肽、牦牛血肽、鳄鱼血肽、牛脾肽、猪脾肽、牛骨骨髓肽、牦牛骨骨髓肽、羊骨低聚肽应符合 Q/DLL 0001S 的规定（见附录 C）。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	液 态	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
肽含量（以干基计），g/100g	≥	1 GB/T 22492 附录 B 或 GB 31645
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25 GB 5009.12
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03 SN/T 3855或GB 5009.278
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20 GB 5009.185
^c 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
^d 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150 GB 5009.16
^e 脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
钙 ^f （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
铁 ^f （以 Fe 计），mg/kg	10~20	GB 5009.90
镁 ^f （以 Mg 计），mg/kg	30~60	GB 5009.241
锌 ^f （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
维生素 B ₁₂ ^f ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 B ₆ ^f ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 E ^f ，mg/kg	10~40	GB 5009.82
烟酸 ^f ，mg/kg	3~18	GB 5009.89

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 仅适用于添加浓缩汁（浆）/粉（苹果、山楂）的产品；

c 仅适用于添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠的产品；

d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；

e 仅适用于添加大豆肽的产品；

f 仅适用于添加相应营养强化剂的产品；

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定,污染物限量应符合GB 2762的规定,农药残留限量应符合GB 2763的规定,兽药残留限量应符合GB 31650的规定,食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定,新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为:

- (1) 经商业无菌生产的产品: 感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌;
- (2) 非经商业无菌生产的产品: 感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数;

型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

备案号: 34202202235S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期: 2022年04月28日

Q/AHGT

安徽国肽生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/AHGT 0001S—2022

替代 Q/AHGT 0001S—2021

动物蛋白肽粉



2022-03-17 发布

2021-03-25 实施

安徽国肽生物科技有限公司 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 要求.....	2
5 生产加工过程的卫生要求.....	4
6 检验规则.....	4
7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期.....	5
附录A 本标准适用企业名单.....	6
表1 感官要求.....	3
表2 理化指标.....	3
表3 微生物指标.....	4
表A.1 标准适用企业名单.....	6



Q/AHGT 0001S—2022

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《动物蛋白肽粉》标准。

本食品安全企业标准执行贯彻强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、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》，比较了标准GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》，并结合本公司实际情况进行编写。

本标准替代Q/AHGT 0001S—2021《动物蛋白肽粉》（标准备案号：34202104141S）。本标准与Q/AHGT 0001S—2021相比，主要变化如下：

- 修改了前言。
- 修改了规范性引用文件。
- 修改了理化指标。

本标准由安徽国肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张恒、崔景林、于海波、聂波。

本标准于2017年3月1日首次发布，2018年2月26日第一次修订，2019年6月17日第二次修订，2021年8月16日第三次修订，2022年3月17日第四次修订。

本标准有效期3年。

本标准适用企业名单见附录A。

动物蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了动物蛋白肽粉的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章术语、定义和分类中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列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注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733	食品安全国家标准 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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 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 5009.15	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 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB 18079	动物胶制造业卫生防护距离
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 23527	蛋白酶制剂
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 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 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 胶原蛋白肽定
JJF 1070	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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家卫生和计划委员会2013年第7号公告

3 术语、定义及分类

3.1 动物蛋白肽粉：

以经检验检疫合格、清洁的鲜（冻、干制）可食用动物骨、壳、筋（含鞭）、腱、皮、鳞、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织为主要原料，添加水，经前处理（包括破碎、均质、蒸煮等一种或多种工艺）、添加蛋白酶酶解、精制（包括离心、过滤、脱色、脱盐、脱腥等一种或多种工艺）、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的相对分子质量小于10000的粉末或颗粒状动物蛋白肽粉。

3.2 产品分类：

根据原料部位或生产工艺，可分为蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉和低聚肽粉（蛋白低聚肽粉和胶原蛋白低聚肽粉）。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.1.2 动物组织：应来自非疫区，经检验检疫合格符合 GB 6783 中对原料要求的规定。畜、禽类符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。水产动物符合 GB 2733 的规定。

4.1.2.1 可以使用的原料：

Q/AHGT 0001S—2022

a) 屠宰场、肉联厂、罐头厂、菜市场等提供的经检验检疫合格的新鲜可食用动物的骨、壳、筋（含腱）、腱、皮、鳞、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织；

b) 骨粒加工厂加工的清洁的骨粒和自然风干的骨料。

4.1.2.2 禁止使用的原料：

a) 制革厂的任何废料；

b) 无检验检疫合格证明的动物组织；

c) 经有害处理过或使用苯等有机溶剂进行脱脂的动物组织。

4.1.3 活性炭：应符合GB 29215的规定。

4.1.4 蛋白酶：应符合GB/T 23527的规定。

4.1.5 其它原辅材料：应符合相应的国家标准、行业标准或相应公告。

4.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求：应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
形态	粉末或颗粒状，无结块	取2g试样置于洁净的烧杯中，用200ml温开水配置成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。
色泽	该产品特有的颜色	
滋味和气味	具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

4.4 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
	蛋白肽粉	胶原蛋白肽粉	低聚肽粉 蛋白低聚肽粉	低聚肽粉 胶原蛋白低聚肽粉	
水分/%	≤7.0				GB 5009.3 第一法
总氮（以干基计）/%	≥4.0	≥15.0	≥4.0	≥15.0	GB 5009.5
羟脯氨酸（以干基计）/%	-	≥3.0	-	≥3.0	GB/T 9695.23
相对分子质量小于 10000 的蛋白肽所占比例/%	≥90%		-	-	GB 31645 附录 A
相对分子质量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例/%	-		≥85%		GB/T 22729 附录 A
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤1.0				GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.9				GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤2.0				GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.17
其它污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量	应符合 GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告				
其它食品添加剂使用限量	应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告				

4.5 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/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（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 中的平板计数法
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。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 为指示菌指标可接受水平的限量值；M 为指标菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。工厂防护应符合 GB 18079 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。组批量以产品最小包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量：

在成品仓库或生产流通领域随机抽取样品，依据组批量，从每批产品中随机抽取不少于 5 个最小包装单位样品，用取样工具伸入包装的 3/4 处取样，所取试样不得少于 2000g。平均分成两份，一份检验，一份备查。

将采取的试样混匀，装入清洁、干燥、带磨口玻璃瓶或者无菌袋中，粘贴标签，注明生产班次、产品类别、批号、取样日期和地点。

微生物检验按无菌操作取样。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品进行出厂检验。出厂检验由本厂质检部门执行检验，检验合格签发合格证或在包装上打印合格字样后方可出厂销售。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、总氮、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

6.3 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（微生物指标除外），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。微生物指标不符合本标准或发现恶性杂质（如玻璃、金属、昆虫等），不得复检，判该批不合格。7

标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

最小销售包装的标签应该符合GB 7718和GB 28050的规定执行，并注明食用方法。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮存条件、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 贮存

产品不应露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风良好，无鼠虫害。

产品堆放应有垫板，离地10cm以上，离墙20cm以上。

不同类别的产品应按照产品要求贮存，产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.6 保质期

在规定的贮存条件下保存，常温保存产品保质期为24个月。

Q/AHGT 0001S—2022

附录A 本标准适用企业名单
(资料性附录)

本标准适用企业名单，见表A.1

表A.1 标准适用企业名单

企业名称	地址
安徽国肽生物科技有限公司	安徽省宣城市郎溪县经济开发区分流西路28-1号
青海国肽生物科技有限公司	青海省西宁市青海生物科技产业园区经四路 26 号孵化大楼三 305、307、309 室
阿拉山口市国肽生物科技有限公司	新疆博州阿拉山口综合保税区企业服务中心6楼610室
国肽生物工程(常德)有限公司	湖南省常德市西洞庭管理区常德国家高新技术产业开发区西洞庭生物科技园沅溇大道688号

萬大酵素生物科技股份有限公司企業標準

植物綜合酵素粉

2016/1/1



萬大酵素生物科技股份有限公司

發布

前 言

根據《食品安全衛生管理法》制定此標準。

1. 本標準按照衛生福利部食品藥物管理署公布之建議檢驗方法

102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正之

食品微生物之檢驗方法 - 生菌數之檢驗

食品微生物之檢驗方法 - 黴菌及酵母菌數之檢驗

食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌群之檢驗(使用經確效認可之市售生化
檢測套組)

102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正之

食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌之檢驗(使用經確效認可之市售生化檢
測套組)

103 年 8 月 25 日部授食字 1031901169 號公告修正之

重金屬檢驗方法總則(委託超微量工業安全實驗室檢測)

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

水分以日本 KETT 紅外線水分計 型號 FD-610 測定

酸鹼值(pH,10% solution)以數字式酸鹼度計 型號 PH-206 測定



植物綜合酵素粉

產品說明

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

製程

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

感官指標

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

理化指標

項目	指標
水分	< 8%
酸鹼值(pH, 10% solution)	4.2~6.8
重金屬	ND
活性	200~300 GDU/g

微生物指標

項目	指標
總生菌數	1.0×10^4 CFU/g 以下
大腸桿菌群	N.D.
大腸桿菌	陰性
酵母、黴菌數	1.0×10^4 CFU/g 以下



本產品有效用量

食用量每天 2-5 公克(g)，以不超過 43°C 冷水稀釋食用。

保存條件

務必存放於陰涼乾燥之場所，已拆封之產品請儘快使用。

保存期限

製造日起三年。



附录 C



Q/DLL

德州蓝力生物技术有限公司企业标准

Q/DLL 0001S-2024

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年01月11日 19点17分

肽粉系列产品

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年01月11日 19点17分

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

德州蓝力生物技术有限公司 发布



Q/DLL 0001S-2024

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/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。

本标准由德州蓝力生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：弭玉霞。

本标准自发布之日起有效期 3 年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2024年01月11日 19点17分

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年01月11日 19点17分



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、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以鳕鱼肉/鳕鱼皮/鳕鱼骨（人工养殖）、海参、牡蛎、鳗鱼、泥鳅、大鲵（人工养殖）、鱼皮/鱼鳞/鱼骨、羊皮/羊骨/羊骨髓/羊蹄筋、牛皮/牛骨/牛骨髓/牛脾脏/牛蹄筋、牦牛皮/牦牛骨/牦牛骨髓/牦牛骨明胶/牦牛血、鳕鱼/金枪鱼、鸡骨、鸭骨、蛋清/卵清蛋白粉、动物血浆蛋白粉、地龙蛋白、枸杞、葛根、红枣、阿胶、人参（人工种植）、大米粕、玉米粕/玉米蛋白粉、小麦粕/小麦蛋白粉、豌豆粕/豌豆蛋白、燕窝、核桃粉、花生、银耳、燕麦麸皮、玛卡粉/玛卡片、大豆分离蛋白、土豆蛋白、美藤果粕、沙棘果、苦瓜蛋白、白玉蜗牛肉（人工养殖）、鹿皮/鹿心肌/鹿鞭、猪皮/猪骨/猪脾脏/猪蹄筋或以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪血粉、血豆腐、藜麦蛋白、菊芋粉、鳕鱼血、银杏果、乳清蛋白粉、牛蛙皮/骨、马蹄筋、南极磷虾、畜类胰腺、畜类心肌、蛹虫草、金枪鱼/肉/骨中的一种或多种为原料，添加酶制剂，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的肽粉系列产品。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总磷及无机磷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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 5835 干制红枣



Q/DLL 0001S-2024

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 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 食品中致病细菌限量
 GB/T 30637 食用葛根粉
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 GB/T 34671 银耳干制技术规范
 新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2012年第17号）人参（人工种植）
 新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2009年第18号）
 《中华人民共和国药典》
 DB33/T 574-2022 白玉蜗牛养殖技术规范
 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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 GB 20371 食品加工用植物蛋白
 Q/WSHY 0001S-2021 菊芋干制品
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 NY/T 3609 食用血粉
 新资源食品公告（国家卫生和计划生育委员会2014年第10号公告）蛹虫草

3 产品分类

- 3.1 产品按原料不同，分为胶原蛋白肽粉系列产品、植物蛋白肽粉系列产品和其他肽粉系列产品：
- 3.1.1 胶原蛋白肽粉系列产品：鱼骨胶原蛋白肽（粉）、鱼胶原蛋白肽（粉）、鱼皮胶原蛋白肽（粉）、鱼鳞胶原蛋白肽（粉）、水解鱼胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼皮胶原蛋白肽（粉）、深海鱼胶原蛋白肽（粉）、骨胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原蛋白肽（粉）、鲜（牛）骨胶原蛋白肽（粉）、牛胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原低聚肽（粉）、牦牛胶原蛋白肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊骨髓低聚肽（粉）、海洋鱼胶原低聚肽（粉）/海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）、牛骨髓肽（粉）、牦牛骨低聚肽（粉）、牦牛骨髓肽（粉）、鹿胶原蛋白肽（粉）、猪胶原蛋白肽（粉）、胶原蛋白活性肽（粉）、鳕鱼胶原低聚肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）水解蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）皮胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）骨胶原蛋白肽（粉）、红鲷鱼胶原蛋白肽（粉）、羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽
- 3.1.2 植物蛋白肽粉系列产品：燕麦肽（粉）、枸杞低聚肽（粉）、葛根低聚肽（粉）、红枣低聚肽（粉）、人参低聚肽（粉）、大米低聚肽（粉）、玉米低聚肽（粉）、小麦低聚肽（粉）、豌豆低聚肽（粉）、核桃低聚肽（粉）、花生低聚肽（粉）、燕麦低聚肽（粉）、大豆低聚肽（粉）、土豆肽（粉）、玛卡肽（粉）、美藤果肽（粉）、沙棘肽（粉）、苦瓜肽（粉）、藜麦肽（粉）、菊芋肽（粉）、银杏果肽（粉）
- 3.1.3 其他肽粉系列产品：弹性蛋白肽（粉）、白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉）/血清白蛋白肽（粉））、地龙蛋白肽（粉）、燕窝肽（粉）、银耳肽（粉）、畜禽血蛋白多肽（粉）、牦牛血肽（粉）、鳕鱼肽（粉）、鳕鱼血肽（粉）、泥鳅肽（粉）、大鲵肽（粉）/大鲵蛋白肽（粉）（大鲵骨胶原蛋白肽（粉）、大鲵皮胶原蛋白肽（粉）、大鲵肉蛋白肽（粉））、阿胶肽（粉）、海参低聚肽（粉）、阿胶低聚肽（粉）、



Q/DLL 0001S-2024

牡蛎低聚肽（粉）、鳕鱼低聚肽（粉）、蜗牛肽（粉）、牛脾肽（粉）、猪脾肽（粉）、乳清蛋白肽（粉）、牛蛙胶原蛋白肽（粉）、心肌肽粉、鹿心肌肽（粉）、鹿鞭肽（粉）、南极磷虾肽（粉）、胰液低聚肽（粉）、金枪鱼肽（粉）

3.2详细产品：

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

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

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

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

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

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

3.2.7**鱼骨胶原蛋白肽（粉）**：以鱼骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼骨胶原蛋白肽（粉）。

3.2.8**鱼胶原蛋白肽（粉）**：以鱼皮、鱼鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼胶原蛋白肽（粉）。

3.2.9**水解鱼胶原蛋白肽（粉）**：以鱼皮、鱼鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料水解鱼胶原蛋白肽（粉）。

3.2.10**深海鱼胶原蛋白肽（粉）/鳕鱼胶原蛋白肽（粉）/鳕鱼胶原低聚肽（粉）**：以鳕鱼皮、鱼鳞、鱼骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳕鱼胶原蛋白肽（粉）。

3.2.11**牦牛胶原蛋白肽（粉）**：以牦牛骨明胶为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牦牛胶原蛋白肽（粉）。

3.2.12**牛骨胶原低聚肽（粉）**：以牛骨、牛骨髓为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛骨胶原低聚肽（粉）。

3.2.13**羊皮低聚肽（粉）**：以羊皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料羊皮低聚肽（粉）。

3.2.14**羊骨低聚肽（粉）**：以羊骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料羊骨低聚肽（粉）。

3.2.15**骨胶原蛋白肽（粉）**：以牛骨、牛骨髓、鸡骨、鸭骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料骨胶原蛋白肽（粉）。

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

其中以鲜牛骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料为鲜（牛）骨胶原蛋白肽（粉）。

3.2.16**牛胶原蛋白肽（粉）**：以牛皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛胶原蛋白肽（粉）。

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



Q/DLL 0001S-2024

- 3.2.18**枸杞低聚肽（粉）**：以枸杞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料枸杞低聚肽（粉）。
- 3.2.19**葛根低聚肽（粉）**：以葛根为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料葛根低聚肽（粉）。
- 3.2.20**红枣低聚肽（粉）**：以红枣为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料红枣低聚肽（粉）。
- 3.2.21**人参低聚肽（粉）**：以人参（人工种植）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料人参肽（粉）。
- 3.2.22**大米低聚肽（粉）**：以大米粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大米低聚肽（粉）。
- 3.2.23**玉米低聚肽（粉）**：以玉米粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料玉米低聚肽（粉）。
- 3.2.24**小麦低聚肽（粉）**：以小麦粕/小麦蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料小麦低聚肽（粉）。
- 3.2.25**豌豆低聚肽（粉）**：以豌豆粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料豌豆低聚肽（粉）。
- 3.2.26**核桃低聚肽（粉）**：以核桃粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料核桃低聚肽（粉）。
- 3.2.27**花生低聚肽（粉）**：以花生为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料花生低聚肽（粉）。
- 3.2.28**燕麦低聚肽（粉）**：以燕麦麸皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕麦低聚肽（粉）。
- 3.2.29**大豆低聚肽（粉）**：以大豆分离蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大豆低聚肽（粉）。
- 3.2.30**弹性蛋白肽（粉）**：以金枪鱼/鲑鱼心管、牛心管为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料弹性蛋白肽（粉）。
- 3.2.31**白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉）/血清白蛋白肽（粉））**：以蛋清液/卵清蛋白粉/动物血浆蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉）/血清白蛋白肽（粉））。
- 3.2.33**地龙蛋白肽（粉）**：以地龙蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料地龙蛋白肽（粉）。
- 3.2.34**燕窝肽（粉）**：以燕窝为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕窝肽（粉）。
- 3.2.35**银耳肽（粉）**：以银耳为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料银耳肽（粉）。
- 3.2.36**畜禽血蛋白多肽（粉）**：以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪血粉、血豆腐其中一种或多种为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的畜禽血蛋白多肽（粉）。
- 3.2.36.1**牦牛血肽（粉）**：以牦牛血或牦牛血粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的牦牛血肽（粉）。
- 3.2.37**海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）/海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）**：以鱼皮、鱼骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）/海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）。
- 3.2.38**牛骨骨髓肽（粉）**：以牛骨髓为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛骨骨髓肽（粉）。



Q/DLL 0001S-2024

- 3.2.39 牦牛骨低聚肽（粉）：以牦牛骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牦牛骨低聚肽（粉）。
- 3.2.40 牦牛骨髓肽（粉）：以牦牛骨髓为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牦牛骨髓肽（粉）。
- 3.2.41 燕麦肽（粉）：以燕麦麸皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕麦肽（粉）。
- 3.2.42 羊骨髓低聚肽（粉）：以羊骨髓为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料羊骨髓低聚肽（粉）。
- 3.2.43 阿胶低聚肽（粉）：以阿胶粉/块为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料阿胶低聚肽（粉）。
- 3.2.44 玛卡肽（粉）：以玛卡粉、玛卡片为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料玛卡肽（粉）。
- 3.2.45 鹿胶原蛋白（粉）：以鹿皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.46 猪胶原蛋白（粉）：以猪骨、猪皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料猪胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.47 土豆肽（粉）：以土豆蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料土豆肽（粉）。
- 3.2.48 美藤果肽（粉）：以美藤果籽为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料美藤果肽（粉）。
- 3.2.49 沙棘肽（粉）：以沙棘果为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料沙棘肽（粉）。
- 3.2.50 蜗牛肽（粉）：以白玉蜗牛肉（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料蜗牛肽（粉）。
- 3.2.51 牛脾肽（粉）：以牛脾脏为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛脾肽（粉）。
- 3.2.52 苦瓜肽（粉）：以苦瓜蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料苦瓜肽（粉）。
- 3.2.53 藜麦肽（粉）：以藜麦蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料藜麦肽（粉）。
- 3.2.54 菊芋肽（粉）：以菊芋粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料菊芋肽（粉）。
- 3.2.55 鳄鱼血肽（粉）：以鳄鱼血（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳄鱼血肽（粉）。
- 3.2.56 银杏果肽（粉）：以银杏果（干制）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料银杏果肽（粉）。
- 3.2.57 三文鱼（大西洋鲑）皮胶原蛋白肽（粉）：以三文鱼（大西洋鲑）皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料。
- 3.2.58 三文鱼（大西洋鲑）水解蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）胶原蛋白肽（粉）：以三文鱼（大西洋鲑）皮/骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料。以三文鱼（大西洋鲑）骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料为三文鱼（大西洋鲑）骨胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.59 红鲷鱼胶原蛋白肽（粉）：以红鲷鱼皮/鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料。



Q/DLL 0001S-2024

- 3.2.60猪脾肽（粉）：以猪脾脏为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料猪脾肽（粉）。
- 3.2.61乳清蛋白肽（粉）：以乳清蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料乳清蛋白肽（粉）。
- 3.2.62鱼皮胶原蛋白肽（粉）：以鱼皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼皮胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.63鳕鱼皮胶原蛋白肽（粉）：以鱼皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳕鱼皮胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.64牛蛙胶原蛋白肽（粉）：以牛蛙皮/骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛蛙胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.65羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）：以羊蹄筋/牛蹄筋/猪蹄筋/马蹄筋为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）。
- 3.2.66心肌肽（粉）：以畜类心肌为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料心肌肽（粉）。
- 3.2.66.1鹿心肌肽（粉）：以鹿心肌为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿心肌肽（粉）。
- 3.2.67鹿鞭肽（粉）：以鹿鞭为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿鞭肽（粉）。
- 3.2.68南极磷虾肽（粉）：以南极磷虾为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料南极磷虾肽（粉）。
- 3.2.69水解角蛋白肽（粉）：以牛羊等动物的皮毛、蹄甲、鱼鳞等富含角蛋白的原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料水解角蛋白肽（粉）。
- 3.2.70胰腺低聚肽（粉）：以牛羊猪等畜类的胰腺为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料胰腺低聚肽（粉）。
- 3.2.71鱼鳞胶原蛋白肽（粉）：以鱼鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼鳞胶原蛋白肽（粉）。
- 3.2.72虫草肽（虫草素提取物）：以蛹虫草为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料虫草肽（虫草素提取物）。
- 3.2.73金枪鱼肽（粉）：以金枪鱼、肉、骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料金枪鱼肽（粉）。

4 要求

4.1 基本要求

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

4.2 原辅料

4.2.1 阿胶粉

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.2.2 海参、牡蛎、鳗鱼、鲢鱼、金枪鱼、泥鳅、鱼皮、鱼鳞、鱼骨、鳄鱼肉（或鳄鱼皮、鳄鱼骨、鳄鱼血）（人工养殖）、大鲵（人工养殖）、鳕鱼、三文鱼（大西洋鲑）皮/骨、红鲷鱼皮/鳞、牛蛙皮/骨、南极磷虾

应符合GB 2733/GB 10136的规定。

4.2.3 牛皮、牛骨、牛骨髓、鸡骨、鸭骨、羊皮、羊骨、羊骨髓、牦牛皮、牦牛骨、牦牛骨髓、猪皮、猪骨、牛脾脏、猪脾脏、羊蹄筋/牛蹄筋/猪蹄筋/马蹄筋、畜类胰腺、畜类心肌

应符合GB 2707的规定。



Q/DLL 0001S-2024

4.2.4 燕窝

应符合GB/T 1092的规定。

4.2.5 大米粕、玉米粕、豌豆粕、燕麦麸皮（燕麦粕）、美藤果粕

应符合GB 14932、GB 2715的规定。

4.2.6 核桃粉、花生、银杏果

应符合GB 19300的规定。

4.2.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.8 人参（人工种植）

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

4.2.9 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.2.10 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.2.11 葛根

应符合GB/T 30637的规定。

4.2.12 蛋清/卵清蛋白粉

应符合GB 2749的规定。

4.2.13 地龙蛋白

应符合卫生部公告2009年第18号的规定。

4.2.14 明胶

应符合QB/T4087的规定。

4.2.15 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

4.2.16 银耳

应符合GB/T 34671

4.2.17 大豆分离蛋白 小麦蛋白粉 土豆蛋白 苦瓜蛋白 藜麦蛋白 玉米蛋白粉 豌豆蛋白粉

应符合GB20371 食品加工用植物蛋白的规定。

4.2.18 羊、猪、鸡、鸭、牦牛的血液

应取自非疫区健康活养动物（羊、猪、鸡、鸭），并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定。

4.2.19 养殖梅花鹿的血液、鹿皮、鹿心肌、鹿鞭

应取自非疫区健康活养殖梅花鹿，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和卫监督函（2012）8号的规定。

4.2.20 玛卡粉：

应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2011年第13号）玛卡粉的规定。

4.2.21 沙棘果：

应符合GB/T 23234-2009 中国沙棘果实质量等级。

4.2.22 白玉蜗牛肉：

白玉蜗牛肉应符合GB2733或 T/ZLJ 007。

4.2.23 菊芋粉：

应符合Q/WSHY 0001S-2021 菊芋干制品的规定。

4.2.24 乳清蛋白粉：

应符合 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉 的规定。

4.2.25 猪血粉、动物血浆蛋白粉：

应符合NY/T 3609 食用血粉 的规定

4.2.26 蛹虫草

应符合国家卫生和计划生育委员会 2014 年第 10 号公告，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标



Q/DLL 0001S-2024

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

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	胶原蛋白肽粉系列产品		
	鱼骨胶原蛋白肽（粉）、鱼胶原蛋白肽（粉）、鱼皮胶原蛋白肽（粉）、鱼鳞胶原蛋白肽（粉）、骨胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原蛋白肽（粉）、鲜（牛）骨胶原蛋白肽（粉）、牛胶原蛋白肽（粉）、水解鱼胶原蛋白肽（粉）、深海鱼胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼皮胶原蛋白肽（粉）、牦牛胶原蛋白肽（粉）、牛骨骨髓肽（粉）、牦牛骨髓肽（粉）、鹿胶原蛋白肽（粉）、猪胶原蛋白肽（粉）、胶原蛋白活性肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）皮胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）水解蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）骨胶原蛋白肽（粉）、红鲷鱼胶原蛋白肽（粉）、羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）		牛骨胶原低聚肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊骨低聚肽（粉）、羊骨髓低聚肽（粉）、海洋鱼胶原低聚肽（粉）/海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）、牦牛骨低聚肽（粉）、鳕鱼胶原低聚肽（粉）
总氮（以干基计）/(g/100g) \geq	15		GB 5009.5
水分/(g/100g) \leq	7.0		GB 5009.3
灰分/(g/100g) \leq	7.0		GB 5009.4
羟脯氨酸（以干基计）/(g/100g) \geq	3.0		GB/T9695.23
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例% \geq	90	/	GB 31645
相对分子质量小于10000的蛋白水解物所占比例% \geq	/	60	GB/T 22729
总汞（以Hg计）/(mg/kg) \leq	0.1		GB 5009.17
铅（以Pb计）/(mg/kg) \leq	0.9		GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg) \leq	1.0		GB 5009.11



Q/DLL 0001S-2024

砷(以Cr计) / (mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
镉(以Cd计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15

项 目	指 标				检 验 方 法
	植物蛋白肽粉系列产品				
	燕 麦 肽 (粉)、 土 豆 肽 (粉)、 关 藤 果 肽 (粉)、 苦 瓜 肽 (粉)、 藜 麦 肽 (粉)	枸杞低聚肽(粉)、 葛根低聚肽(粉)、 红枣低聚肽(粉)、 大米低聚肽(粉)、 玉米低聚肽(粉)、 小麦低聚肽(粉)、 豌豆低聚肽(粉)、 核桃低聚肽(粉)、 花生低聚肽(粉)、 燕麦低聚肽(粉)、 大豆低聚肽(粉)	人 参 低 聚 肽 (粉)	玛 卡 肽 (粉) 菊 苣 肽 (粉) 银 杏 果 肽 (粉)	
总氮(以干基计) / (g/100g) ≥		10	/	/	GB 5009.5
蛋白质(N*6.25,以干基计) %		/	≥10.0	≥15.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤		7.0			GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤		7.0			GB 5009.4
相对分子质量小于1000u的蛋白 水解物所占比例% ≥	/	85	/	85	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的胶原 蛋白肽所占比例% ≥	90.0	/	90.0	/	GB 31645
肽含量(以干基计)% ≥		50	5.0	10.0	GB/T22729
总汞(以Hg)计 / (mg/kg) ≤		0.1			GB 5009.17
铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤	燕麦肽(粉)、大米低聚肽(粉)、玉米低聚肽(粉)、小麦低聚肽 (粉)、燕麦低聚肽(粉)、藜麦肽(粉) 0.2 豌豆低聚肽(粉)、土豆肽(粉)、苦瓜肽(粉)、大豆低聚肽 (粉) 0.3; 菊苣肽(粉) 0.8 其他 0.9				GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg) ≤		1.0			GB 5009.11
铬(以Cr计) / (mg/kg) ≤		2.0			GB 5009.123
镉(以Cd计) / (mg/kg) ≤		0.1			GB 5009.15



Q/DLL 0001S-2024

项 目	指 标		检 验 方 法
	其他肽粉系列产品		
	弹性蛋白肽(粉)、白蛋白肽(粉)(卵清蛋白肽(粉)/血清白蛋白肽(粉))、肌球蛋白肽(粉)、燕窝肽(粉)、银耳肽(粉)、禽禽血蛋白多肽(粉)、牦牛血肽(粉)、鳄鱼肽(粉)、泥鳅肽(粉)、大鲵肽(粉)、大鲵肽(粉)/大鲵蛋白肽(粉)(大鲵骨胶原蛋白肽(粉)、大鲵皮肤胶原蛋白肽(粉)、大鲵肉蛋白肽(粉))、阿胶肽(粉)、鳄鱼血肽(粉)、乳清蛋白肽(粉)、牛蛙胶原蛋白肽(粉)、心肌肽(粉)、鹿心肌肽(粉)、鹿鞭肽(粉)、南极磷虾肽(粉)、水解角蛋白肽(粉)、虫草肽(虫草素提取物)、金枪鱼肽(粉)	海参低聚肽(粉)、鳕鱼低聚肽(粉)、阿胶低聚肽(粉)、蜗牛肽(粉)、牛脾肽(粉)、猪脾肽(粉)、胰腺低聚肽(粉)	牡蛎低聚肽(粉)
总氮(以干基计)/(g/100g) ≥	燕窝肽(粉) ≥1 虫草肽(虫草素提取物) ≥3 南极磷虾肽(粉)、水解角蛋白肽(粉) ≥15 其他 ≥10	5	GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤	7.0		GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	7.0		GB 5009.4
相对分子质量小于1000u的蛋白水解物所占比例% ≥	海参低聚肽(粉)、鳕鱼低聚肽(粉)、阿胶低聚肽(粉)、牡蛎低聚肽(粉)、胰腺低聚肽(粉) ≥60.0		GB/T 22729
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例% ≥	低聚肽粉类之外的其他肽粉 ≥90		GB 31645
总汞(以Hg)计/(mg/kg) ≤	0.1		GB 5009.17
甲基汞(以Hg)计/(mg/kg) ≤	金枪鱼肽(粉) ≤1.2		
无机砷/(mg/kg) ≤	鳄鱼血肽粉 ≤0.5	0.5	GB 5009.11



Q/DLL 0001S-2024

	金枪鱼肽(粉) ≤0.1		
铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤	卵清蛋白肽(粉)/白蛋白肽(粉) ≤0.2, 金枪鱼肽(粉) ≤0.5, 其他 ≤0.9		GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg) ≤	银耳肽(粉) 0.5, 其他 1.0	/	GB 5009.11
铬(以Cr计) / (mg/kg) ≤	2.0		GB 5009.123
镉(以Cd计) / (mg/kg) ≤	卵清蛋白肽(粉)/白蛋白肽(粉) 0.05 其他 0.1	/	GB 5009.15
肽含量(以干基计) % ≥	燕窝肽(粉) ≥5 虫草肽(虫草素提取物) ≥10 乳清蛋白肽(粉) ≥70 其他 ≥50	30	GB/T22729

4.5 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

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

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料, 同一班生产的同品种同规格包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于3个最小包装单位样品, 用取样工具伸入每袋3/4处取样, 所取试样不得少于100g, 分为两份, 并分别装入密封袋中, 一份送检, 一份用于留样备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验



Q/DLL 0001S-2024

5.3.1.1 检验项目

感官要求、总氮/蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时每年至少进行一次，有下列情况之一时必须进行：

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

5.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

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

5.4.3 微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，判该批产品不合格。

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

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

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

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

6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

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

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、植物蛋白肽粉、动物蛋白肽粉、阿胶低聚肽、海参低聚肽、枸杞低聚肽、人参低聚肽、弹性蛋白肽、牦牛血肽、鳄鱼血肽、牛脾肽、猪脾肽、牛骨骨髓肽、牦牛骨髓肽、羊骨低聚肽中的一种或几种,添加或不添加果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、草莓、橙、木瓜、蓝莓、梨、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、沙棘、山楂、桃、雪莲果、樱桃、柚子、枣、石榴、杨梅、乌梅、青梅、西梅、枸杞中的一种或几种】、植物提取物【白芸豆、桑叶、苦瓜、玉竹、黄精、葛根、酸枣仁、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤、浓缩、干燥或不干燥】、燕窝提取物(燕窝经粉碎或不粉碎、水煮、过滤、浓缩、干燥或不干燥)、食用植物酵素粉、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、蛹虫草、广东虫草子实体、雨生红球藻、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉或茶浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、食用盐、魔芋粉、酵母抽提物、营养强化剂【天门冬氨酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、L-乳酸钙、磷酸氢钙、氯化钙、磷酸三钙、氧化钙、硫酸钙、酪蛋白磷酸肽、葡萄糖酸镁、硫酸镁、氯化镁、氧化镁、碳酸镁、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、柠檬酸铁、氯化高铁血红素、柠檬酸铁铵、焦磷酸铁、硫酸锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、乳酸锌、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺、盐酸氰钴胺、羟钴胺)、烟酸(烟酸、烟酰胺)、维生素E(dl- α -醋酸生育酚、d- α -醋酸生育酚、dl- α -生育酚)中的一种或几种】中的一种或几种,添加果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精【水果香精、植物香精中的一种或多种】、柠檬黄、三氯蔗糖、甜菊糖苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、赤藓糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的肽饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准产品属性为14.09(其他类饮料)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

江大科健医学营养科技(郑州)有限公司