



411780 S-2025



温县怀御堂怀药生物科技有限公司企业标准

Q/WHH 0001S-2025

铁棍山药粉及复合粉

2025-06-11 发布

2025-06-11 实施

温县怀御堂怀药生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由温县怀御堂怀药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭泽林、郭清峰、郑蕾蕾。

本标准自发布实施日起替代 Q/WHH 0001S-2022 （备案号：412499S-2022）。

H N
Q B

铁棍山药粉及复合粉

1 范围

本标准规定了铁棍山药粉及复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，添加或不添加大豆、玉米、大米、高粱、荞麦、豌豆、绿豆、芝麻、小米、莜麦、糙米、藜麦米、核桃仁、黑米、燕麦米、南瓜干、萝卜干、红薯干、红米、赤（红）小豆、黑豆、猴头菇、白芷、青稞、麦芽、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、紫山药、紫薯、火麻仁、奇亚籽、山楂、甘草、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、桔梗、紫苏、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、重瓣红玫瑰、咖啡、蜂蜜、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油其中一种或几种，经粉碎、熟化（炒制、烘焙或膨化）、粉碎；或蒸制、烘干、粉碎，添加或不添加白砂糖、红糖、木糖醇、椰浆粉、葛根粉、藕粉、魔芋粉、麦芽糊精、葡萄糖浆粉、酪蛋白、菊粉、沙棘粉、苦瓜粉、燕麦粉、牡蛎粉、大豆低聚肽、鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、燕麦肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、骨胶原蛋白肽、大米肽、海洋鱼低聚肽粉、益生菌[副干酪乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、卷曲乳杆菌、青春双歧杆菌、凝结魏茨曼氏菌、唾液链球菌嗜热亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）中的一种或几种]、食用葡萄糖、香兰素、花生蛋白粉、羧甲基纤维素钠、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、羊初乳粉、牛初乳粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、蛹虫草粉、乙基麦芽酚、植脂末、食品用香精中的一种或多种，经混合、分装封口、包装加工而成可即食的铁棍山药粉、铁棍山药复合粉。

根据产品不同分为：铁棍山药粉、铁棍山药复合粉（根据添加原料不同分为不同产品。）

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 铁棍山药片应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.15 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 南瓜干应符合 NY/T 1393 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 赤（红）小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 青稞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 白芷、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、麦芽、火麻仁、山楂、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、桔梗、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.27 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.29 紫山药、紫薯应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.30 奇亚籽应符合原卫生部《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。
- 2.1.31 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.42 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。
- 2.1.43 沙棘粉、苦瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.44 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.46 鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.47 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.48 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.49 燕麦肽粉应符合 Q/SYST0011S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.50 人参低聚肽粉应符合 Q/SYST 0007S 的规定(附录 B)。
- 2.1.51 海参肽粉应符合 Q/SYST0009S 的规定(见附录 C)。
- 2.1.52 沙棘肽应符合 Q/XYZD 0062S 的规定（见附录 D）。
- 2.1.53 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.54 低聚木糖应符合 GB/T 23747 的规定。
- 2.1.55 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.56 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.57 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.58 大豆低聚肽应符合 GB /T 22492 的规定。
- 2.1.59 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.60 羊初乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.61 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.62 益生菌应符合国家卫健委 2022 年第 4 号公告《可用于食品的菌种名单》和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.63 蛹虫草粉中的蛹虫草应符合卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 3 号)和 GB 7096 的规定。
- 2.1.64 萝卜干、红薯干应符合 NY/T959 和 NY/T1045 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.66 大米肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.67 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.68 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.69 香兰素应符合 GB1886.16 的规定。
- 2.1.70 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。
- 2.1.71 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.73 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.74 甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.75 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.76 咖啡应符合 GB/T18007 的规定。
- 2.1.77 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.78 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委国家市场监管总局相关公告(2023 年 9 号)的规定。
- 2.1.79 地黄、麦冬、化橘红、天冬应符合国家卫健委国家市场监管总局相关公告(2024 年 4 号)的规定。
- 2.1.80 红糖应符合 GB 13104 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	具有产品应有的性状	取适量试样于洁净的白瓷盘中， 在自然光下观察其性状、色泽和 杂质，闻其气味，用温开水漱口 后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，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 ≤	0.4	GB 5009. 12
展青霉素 ^a , μg/kg ≤	20	GB 5009. 185
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009. 17
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅限于添加山楂制成的产品。 b仅适用于添加牡蛎粉、鱼胶原蛋白肽、海参肽粉的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
乳酸菌数 ^d , CFU/g ≥	10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 b: 不适用于添加益生菌的产品检验。 d: 仅适用于添加益生菌的产品检验。 n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c:为最大可允许超出 m 值的样品数; m:为微生物指标可接受水平的限量值; M:为微生物指标的最高限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

山西省食品安全企业标准备案表

企业名称		山西原生肽科技有限公司	
注册地址		山西省晋中市榆社县箕城镇泥河掌村	
食品标准名称	燕麦肽粉	企业标准号	Q/SYST0011S
标准发布日期	2020年10月28日	标准实施日期	2020年11月28日
食品类别		谷物及其制品	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山西省食品安全地方标准的食品安全指标	严于食品安全国家标准(地方标准)指标值	谷物及其制品: 铅(以Pb计) ≤ 0.1 (mg/kg)
		食品安全国家标准(地方标准)对应指标及限量值	GB 2762-2017谷物及其制品: 铅(以Pb计) ≤ 0.2 (mg/kg)
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准(地方标准)及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对照报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责, 如有不实之处, 本企业愿承担全部法律责任。			
备案号: 140140S-2020 2020年11月10日			

Q/SYST

山西原生肽科技有限公司企业标准

Q/SYST0011S-2020

燕麦肽粉

2020-10-28 发布

2020-11-28 实施

山西原生肽科技有限公司 发布

前 言

本标准编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由山西原生肽科技有限公司提出。

本标准起草单位：山西原生肽科技有限公司（注册地址：山西省晋中市榆社县箕城镇泥河掌村）。

本标准主要起草人：冯彬 黄春敏

燕麦肽粉

1 范围

本标准适用于以燕麦麸皮为原料，经粉碎、蒸煮、提取、酶解、杀菌、过滤、浓缩、离心、杀菌、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的相对分子质量小于 1000u 的燕麦肽粉。

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。

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂质量应符合国家相应产品标准及规定的要求。

3.4 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	淡黄色或黄色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和形态，检查有无异物；取 2g 试样置于洁净烧杯中，用 200mL 温开水配成 1%溶液，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	颗粒状固体，无正常视力可见外来异物	

3.5 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
相对分子质量小于 1000u 的蛋白质水解物所占比例/(%)	≥ 85.0	GB/T 22729 中附录 A
低聚肽（以干基计）/（g/100g）	≥ 45.0	GB/T 22729
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 55.0	GB 5009.5
水分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.4

Q/SYST0011S-2020

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.12

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 微生物限量

3.8.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

3.8.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.9 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

H N

Q B

附录 B

肽科技

山西原生肽科技有限公司

山西省食品安全企业标准备案表

企业名称		山西原生肽科技有限公司	
注册地址		山西省晋中市榆社县箕城镇泥河掌村	
食品标准名称	人参低聚肽粉	企业标准号	Q/SYST0007S-2018
标准发布日期	2018 年 03 月 08 日	标准实施日期	2018 年 04 月 08 日
食品类别		其他食品	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山西省食品安全地方标准的食品安全指标	严于食品安全国家标准(地方标准)指标值	铅≤0.8mg/kg
		食品安全国家标准(地方标准)对应指标及限量值	铅限量严于GB 2762-2017中固体饮料、根茎类蔬菜制品≤1.0mg/kg
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准(地方标准)及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
备案号：140027S-2018 2018 年03 月14 日			

SXSP

CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App

Q/SYST

山西原生肽科技有限公司企业标准

Q/SYST0007S-2018

人参低聚肽粉

2018-03-08 发布

2018-04-08 实施

山西原生肽科技有限公司 发布

人参低聚肽粉

1 范围

本标准适用于以 5 年及 5 年以下人工种植的人参为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的人参低聚肽粉。

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。

3 技术要求

3.1 原料

人参应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）公告和国家相关标准的规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 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	淡黄色或黄色	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，在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 2min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味、无异味	
状态	粉末状固体、无霉变、无正常视力可见外来异物	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

Q/SYST0007S-2018

项 目	采样方案及限量（若非指定，均为 CFU/g 或者 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10 ²	5×10 ⁶	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

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

企业名称		山西厚生肤科技有限公司	
注册地址		山西省晋中市榆社县箕城镇泥河兰村	
食品标准名称	海参肽粉	企业标准号	Q/SYST0009S-2020
标准发布日期	2020年04月10日	标准实施日期	2020年05月10日
食品类别		水产动物及其制品	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山西省食品安全地方标准的安全指标	严于食品安全国家标准(地方标准)指标值	水产动物及其制品:铅(以Pb计) ≤ 0.8 (mg/kg)
		食品安全国家标准(地方标准)对应指标及限量值	GB 2762-2017 水产动物及其制品:铅(以Pb计) ≤ 1.0 (mg/kg)
		其他说明	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准(地方标准)及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
备案号: 140020S-2020 2020年04月21日			

Q/SYST

山西原生肽科技有限公司企业标准

Q/SYST0009S-2020

海参肽粉

2020-04-10 发布

2020-05-10 实施

山西原生肽科技有限公司 发布

前 言

本标准编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。
本标准由山西原生肽科技有限公司提出。
本标准起草单位：山西原生肽科技有限公司（注册地址：山西省晋中市榆社县箕城镇泥河掌村）。
本标准主要起草人：冯彬 黄春敏

海参肽粉

1 范围

本标准适用于以干海参为原料，经泡发、清洗、粉碎、蒸煮提取、酶解、杀菌、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的相对分子质量小于 1000u 为主要成分的海参肽粉。

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。

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂质量应符合国家相应产品标准及规定的要求。

3.4 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	黄色或浅黄色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和形态，检查有无异物；； 取 2g 试样置于洁净烧杯中，用 200mL 温开水配成 1%溶液，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状固体，无正常视力可见外来异物	

3.5 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
相对分子质量小于 1000u 的蛋白质水解物所占比例/(%)	≥ 85.0	GB/T 22729 中附录 A
低聚肽（以干基计）/（g/100g）	≥ 70.0	GB/T 22729
总氮（以干基计）/（g/100g）	≥ 12.0	GB 5009.5
水分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.4

Q/SYST0009S-2020

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 中水产动物及其制品的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.8	GB 5009.12

3.9 微生物限量

3.9.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中水产制品的规定。

3.9.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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	5×10 ⁴	GB 4798.2
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4798.3
霉菌 /（CFU/g）	≤25				GB 4798.15

3.10 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂使用量应符合 GB 2760 的规定。

附录 D

Q/XYZD

厦门元之道生物科技有限公司企业标准

Q/XYZD 0062S—2021

沙棘肽



2021-01-22 发布

2021-02-22 实施

厦门元之道生物科技有限公司 发 布

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

根据卫生部卫法监发2002年51号公告《关于进一步规范保健食品原料管理》的通知，沙棘为既是食品又是药品的物品，根据国家卫生和计划生育委员会2013年第3号公告，以可食用的动物或植物蛋白质为原料，经《食品添加剂使用标准》（GB2760-2011）规定允许使用的食品用酶制剂酶解制成的物质作为普通食品管理。本标准制定的沙棘肽，它是由沙棘经蛋白酶（使用种类为GB 2760食品用酶制剂）酶解制备而成，是普通食品。

本标准依据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 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司提出。

本标准由厦门元之道生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：曹秀娟、连莲香。

沙棘肽

1 范围

本标准规定了沙棘肽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以沙棘为主要原料，原料经破碎，添加蛋白酶，经酶解、灭酶、分离、浓缩、灭菌、干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工制成的沙棘肽。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 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 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/T 23234 中国沙棘果实质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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）

《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第75号令（2005）

Q/XYZD 0062S—2021

《食品标识管理规定(修订版)》 国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009）
《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（2013年第3号）
《中华人民共和国药典》（2020年版第一部）

3 要求

3.1 原料与辅料

- 3.1.1 沙棘：应符合卫法监发[2002]51号的规定，并符合 GB/T 23234 或《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽
性状	均匀性粉末状或颗粒状，无结块现象
气味和滋味	具有本品固有的滋味和气味，无异味
杂质	正常视力无可看见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/（%）	≤ 7.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8
灰分（以干基计）/（%）	≤ 6.5
总氮（以干基计）/（%）	≥ 4.0
肽含量（以干基计）/（%）	≥ 10.0
相对分子质量小于 2000u 的蛋白质水解物所占比例	≥ 80.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M

Q/XYZD 0062S—2021

菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	30000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50		
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 为微生物指标可接受水平的限量； M 为微生物指标的最高安全限量值。				
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/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；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.3 作为食品添加剂：蛋白酶作为食品用酶制剂按生产需要适量使用。

3.6 净含量指标

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

在明亮的自然光线下，取适量样品，打开外包装，将内容物置于清洁白瓷盘中，观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味并品尝其滋味。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.3 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 4.2.4 总氮：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 4.2.5 肽含量：按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。
- 4.2.6 肽相对分子质量分布：按 GB/T 22492 中附录 A 的方法测定。

4.3 微生物指标

- 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 平板计数法规定的方法检验。
- 4.3.3 霉菌和酵母:按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 4.3.4 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 4.3.5 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批配料,同一生产班次,同一包装规格包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中,按3%随机抽取箱数样本,再从每箱中抽取2个最小包装,样品数不可少于18包(袋)。样品分成2份,1份检验,1份备查。样品分成两份送检验机构,分别用于检验和复查,样品应注明产品名称、批号及取样日期、取样人、检验人。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、总氮、菌落总数、大肠菌群。
- 5.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验,并出具产品合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目,每六个月需对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时;
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时;
- c) 产品停产三个月以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时,判该产品为不合格品,微生物指标不得复检。
- 5.5.3 检验结果中除微生物指标外如有不符合本标准要求时,可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品;复检结果如仍有指标不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

Q/XYZD 0062S—2021

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品销售包装标志应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》(修订版)及 GB 28050 有关规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 有关规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装：内包装选用的食品包装应符合符合食品安全国家标准的要求，包装封口应严密，不漏气，包装盒标识内容正确，文字清晰。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

编制说明

本标准适用于以铁棍山药片为主要原料，添加或不添加大豆、玉米、大米、高粱、荞麦、豌豆、绿豆、芝麻、小米、莜麦、糙米、藜麦米、核桃仁、黑米、燕麦米、南瓜干、萝卜干、红薯干、红米、赤（红）小豆、黑豆、猴头菇、白芷、青稞、麦芽、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、紫山药、紫薯、火麻仁、奇亚籽、山楂、甘草、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、沙棘、芡实、鸡内金、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞子、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、怀菊花、黄精、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薏苡仁、覆盆子、肉桂、阿胶、紫苏籽、枳椇子、莱菔子、余甘子、肉豆蔻、栀子、白果、黄芥子、百合、桔梗、紫苏、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、重瓣红玫瑰、咖啡、蜂蜜、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油其中一种或几种，经粉碎、熟化（炒制、烘焙或膨化）、粉碎；或蒸制、烘干、粉碎，添加或不添加白砂糖、红糖、木糖醇、椰浆粉、葛根粉、藕粉、魔芋粉、麦芽糊精、葡萄糖浆粉、酪蛋白、菊粉、沙棘粉、苦瓜粉、燕麦粉、牡蛎粉、大豆低聚肽、鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、燕麦肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、骨胶原蛋白肽、大米肽、海洋鱼低聚肽粉、益生菌[副干酪乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、卷曲乳杆菌、青春双歧杆菌、凝结魏茨曼氏菌、唾液链球菌嗜热亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）中的一种或几种]、食用葡萄糖、香兰素、花生蛋白粉、羧甲基纤维素钠、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、羊初乳粉、牛初乳粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、蛹虫草粉、乙基麦芽酚、植脂末、食品用香精中的一种或多种，经混合、分装封口、包装加工而成可即食的铁棍山药粉、铁棍山药复合粉。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，参照相关标准制订本标准，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。

温县怀御堂怀药生物科技有限公司