



411969S-2025



河南时珍汉方医药科技有限公司企业标准

Q/HSB 0016S-2025

营养素饮料

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

河南时珍汉方医药科技有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南时珍汉方医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建忠、赵进超、徐鹏真。

H N
Q B

营养素饮料

1 范围

本标准规定了营养素饮料的分类、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，添加营养强化剂【维生素 E（d1- α -醋酸生育酚、d1- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、牛磺酸、维生素 B₁（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、柠檬酸铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（葡萄糖酸镁、硫酸镁）、左旋肉碱（L-肉碱）】中的一种或多种，添加或不添加果蔬【百香果、橙、黑加仑、柑橘、蓝莓、蔓越莓、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、山楂、树莓、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、西梅、枸杞中的一种或几种】原汁（浆）/浓缩汁（浆）/粉、植物或其提取物【肉桂、黄精、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、杜仲雄花、关山樱花中的一种或几种】、蛹虫草、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、食品加工用植物蛋白肽、清蛋白多肽粉（白蛋白肽）、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽粉、阿胶、食用葡萄糖、葡萄糖浆（粉）、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚半乳糖、低聚甘露糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、食用盐、果胶、黄原胶、聚葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、包装而成的营养素饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.3 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.4 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.5 维生素 B₁（硝酸硫胺素）应符合 GB 1903.20 的规定。。

2.1.6 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。

2.1.7 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.8 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

- 2.1.9烟酸（烟酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.10烟酸（烟酰胺）应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.11钙（葡萄糖酸钙）应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.12钙（柠檬酸钙）应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.13钙（乳酸钙）应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.14铁（硫酸亚铁）应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.15铁（葡萄糖酸亚铁）应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.16铁（焦磷酸铁）应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.17铁（柠檬酸铁）应符合 GB 1903.37 的规定。
- 2.1.18铁（乳酸亚铁）应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.19铁（甘氨酸亚铁）应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.20锌（葡萄糖酸锌）应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21锌（柠檬酸锌）应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.22镁（葡萄糖酸镁）应符合 GB 1903.29 规定。
- 2.1.23镁（硫酸镁）应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.24左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.25果蔬原汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.26果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.27果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.28植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.29肉桂、黄精、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。
- 2.1.30针叶樱桃果应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.31重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定
- 2.1.32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。
- 2.1.33杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.34关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.35蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.36大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.37海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.38胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.39食品加工用植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.40清蛋白多肽粉（白蛋白肽）应符合 Q/HBJT 0031S（见附录 A）的规定。
- 2.1.41可食用动物副产品多肽粉应符合 Q/GZTS 0005S 或 Q/NMTS 0005S（见附录 A）的规定。

- 2.1.42 蛋白肽粉应符合 Q/HDF 0008S（见附录 A）的规定。
- 2.1.43 海参肽粉应符合 Q/HNHY 0107S（见附录 A）的规定。
- 2.1.44 食用葡萄糖、葡萄糖浆（粉）、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚半乳糖、低聚甘露糖、L-阿拉伯糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.46 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.49 山梨糖醇、山梨糖醇液 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.52 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 抗坏血酸钠（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.64 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.65 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.66 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.67 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.69 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.70 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.71 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.72 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.73 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.74山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.75苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.76乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	液 体	取适量样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色性状、色泽、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，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	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.29	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
^a 三氯蔗糖，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 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
^b 维生素 E，mg/kg		10~40	GB 5009.82
^b 牛磺酸，g/kg		0.1~0.6	GB 5009.169

^b 维生素 B ₁ , mg/kg	2~5	GB 5009.84
^b 维生素 B ₂ , mg/kg	2~5	GB 5009.85
^b 维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
^b 维生素 B ₁₂ , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
^b 烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
^b 钙 (以 Ca 计), mg/kg	160~1350	GB 5009.92
^b 铁 (以 Fe 计), mg/kg	10~20	GB 5009.90
^b 锌 (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
^b 镁 (以 Mg 计), mg/kg	30~60	GB 5009.241
^b 左旋肉碱 (L-肉碱), mg/kg	100~1000	GB 5009.300
^c 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^d 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^e 脲酶试验	阴性	GB 5009.183
^f 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品；

c 仅适用于添加（山楂、苹果）及其制品的产品；

d 仅适用于添加磷酸盐的产品；

e 仅适用于添加了大豆肽的产品；

f 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

注3：*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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定；新食品原料和食药物质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:

1、Q/HBJT 0031S

备案号: 425958S-2025

Q/HBJT

湖北健肽生物科技有限公司企业标准

Q/HBJT 0031S-2025

代替Q/HBJT 0007S-2025 (2月份版)

清蛋白多肽粉 (白蛋白肽)



2025-04-30 发布

2025-05-30 实施

湖北健肽生物科技有限公司 发布

Q/HBJT 0031S-2025

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由湖北健肽生物科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：湖北健肽生物科技有限公司。

本标准主要起草人：凌海军、周光鸿、孟凡合。

本标准与 Q/HBJT 0031S-2021 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了：a 范围；
b 引用文件。
- 增加了：a 术语和定义；
b 产品分类；

本标准代替了 Q/HBJT 0031S-2021、Q/HBJT 0007S-2025（2 月份版）。

本标准的历次版本发布情况为：

- Q/HBJT 0031S-2021；
- Q/HBJT 0007S-2025（2月份版）；
- 本次为Q/HBJT 0031S-2025。

1 清蛋白多肽粉（白蛋白肽）范围

本标准规定了清蛋白多肽粉（白蛋白肽）的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜卵清蛋白或蛋清粉为主要原料，添加适量饮用水、蛋白酶，经酶解、分离、过滤、浓缩、除菌、喷雾干燥、包装等工艺制成的清蛋白多肽粉（白蛋白肽）。

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	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	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（含第1号修改单）
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料及制品
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 5009.17	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 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/T 28117	食品包装用多层共挤膜、袋
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（含第1号修改单）
国家质量监督检验检疫总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 清蛋白多肽粉（白蛋白肽）

以新鲜卵清蛋白或蛋清粉为原料，利用现代生物工程复合酶梯度酶切技术精制而成的小分子多肽物

质。

4 产品分类

- 4.1 作为食用工业用原料。
- 4.2 作为固体饮料直接食用。

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 不得添加任何非食用原料。
- 5.1.2 不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂，食品添加剂的品种和使用量符合GB 2760的规定。
- 5.1.3 所使用的食品原料中污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 5.1.4 所使用的食品原料中农药残留应符合GB 2763的规定。
- 5.1.5 真菌毒素限量应符合GB 2761的要求；
- 5.1.6 兽药残留应符合国家GB 31650的要求。

5.2 原辅料要求

- 5.2.1 新鲜卵清蛋白或蛋清粉：应符合GB 2749的要求。
- 5.2.2 蛋白酶：应符合GB 1886.174 的要求。
- 5.2.3 生产用水：应符合GB 5749的要求。

5.3 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
组织形态/性状	粉末状或颗粒状，无结块
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

5.4 功效或标志性成分指标

应符合表2的规定。

表 2 功效或标志性成分指标

项 目	指 标
相对分子质量小于1000u的蛋白质水解物所占比例/%	≥ 80.0

5.5 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
蛋白质(以干基计，N×6.32)/(g/100g)	≥ 75.0

Q/HBJT 0031S-2025

低聚肽（以干基计）/%	≥	60.0
水分/(g/100g)	≤	7.0
灰分/(g/100g)	≤	8.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.19
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.05
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.05

5.6 微生物限量

5.6.1 食用工业用原料产品的微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌及酵母菌/（CFU/g）	≤50			
* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行				

5.6.2 固体饮料直接食用产品的微生物指标应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/（25g）	5	0	0	—
霉菌及酵母菌/（CFU/g）	≤50			
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行				

5.7 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（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

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杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

- 6.2.1 相对分子质量小于 1000u 的蛋白质水解物所占比例：按 GB/T 22729 附录 A 规定的方法测定。
- 6.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 6.2.3 低聚肽：按 GB/T 22729 中 6.3 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 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 6.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.2.7 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。
- 6.2.8 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物限量

- 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 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。
 - 6.3.4 霉菌及酵母菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 6.4 净含量：按 JJF1070 规定的方法检测。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 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。
- 7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母菌。

7.3 型式检验

- 7.3.1 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) 产品投入批量生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

- 7.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

7.5 抽样方法和抽样数量

- 7.5.1 样品按批随机抽取，设批量件数（包装单位：箱、盒、瓶等）为 X ， $X \leq 3$ 时，每件取样，当 $3 \leq X \leq 300$ 时，按 $\sqrt{X} + 1$ 随机抽样；当 $X \geq 300$ 时，按 $\sqrt{X}/2 + 1$ 随机抽样。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

Q/HBJT 0031S-2025

7.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于当批产量 $\sqrt{n}/2+1$ 的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现 2 个项目及以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准，则判为不合格。微生物项目不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装采用食品用塑料复合膜，应符合 GB 4806.7、GB/T 28117 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 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。

8.4 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 14cm 以上，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

8.5 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。

2、Q/GZTS 0005S

备案号：44011253S-2020
备案日期：2020年11月23日
备案有效期：伍年



Q/GZTS

广东省食品安全企业标准

Q/GZTS 0005S-2020

可食用动物副产品多肽粉 (固体饮品)

2020-09-15 发布

2020-09-15 实施

广州肽好生物科技有限公司 发布

Q/GZTS 0005S-2020

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由广州肽好生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

委托企业名称：广州肽好生物科技有限公司

被委托企业名称：内蒙古肽好生物制品有限责任公司

本标准适用于广州肽好生物科技有限公司、内蒙古肽好生物制品有限责任公司

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、张强

本标准批准人：张剑平

本标准于 2020-09-15 首次发布。

Q/GZTS 0005S-2020

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)的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.2	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 5009.4	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 6388	运输包装收发货标志
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量
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(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》	

Q/GZTS 0005S-2020

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、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、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。

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、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、灭活、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 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.1.2 畜禽的心、肝、肺、脾、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的规定；

4.1.3 蛋白酶应符合GB 1886.174 的规定；

4.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；

4.1.5 以上原辅料还应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650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	GB 7101
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，无结块，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 500Da 以下的肽段比例，% ≥	80.0	GB/T 22729
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 9.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

Q/GZTS 0005S-2020

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、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、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。

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、肺、脾、肾、血的一种为原料，添加蛋白酶、柠檬酸，经过脱脂、酶解、灭活、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 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.1.2 畜禽的心、肝、肺、脾、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的规定；

4.1.3 蛋白酶应符合GB 1886.174 的规定；

4.1.4 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；

4.1.5 以上原辅料还应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650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	GB 7101
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，无结块，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 500Da 以下的肽段比例，% ≥	80.0	GB/T 22729
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 9.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

Q/GZTS 0005S-2020

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，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 ¹	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	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
1、*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
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。					

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批和抽样

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。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 主要原料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；

Q/GZTS 0005S-2020

- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 更换主要生产设备时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4 组批和抽样

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。每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于3kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.5 检验项目

本标准第5章除5.1条外的全部项目和标签。

6.6 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时,判定为合格品。检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,且不得复检。如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

- 7.1.1 包装材料应符合相产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和总数量,涉及到的收发货标志和包装储运图示标志分别应符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 5kg 及以上规格的内包材采用聚乙烯塑料袋(双层),其质量标准应符合 GB 4806.7 的规定;5kg 以下规格的内包材采用复合膜袋包装,其质量标准应符合 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定,允许发展新的包装材料及规格,质量应符合相关标准。
- 7.2.2 包装应封装严密,不得有破漏现象。
- 7.2.3 包装箱应牢固、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、易挥发或者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。
- 7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品同库贮存。
- 7.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房内;产品不能露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;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。

7.5 保质期

在满足 7.4 贮存条件下,产品保质期为 24 个月。

3、Q/NMTS 0005S

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/NMST 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 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。

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。

4、Q/HDF 0008S

Q/HDF

山东大树达孚特膳食品有限公司企业标准

Q/HDF 0008S-2024

蛋白肽粉（其他食品）

2024-11-08 发布

2024-11-30 实施

山东大树达孚特膳食品有限公司 发布

前 言

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：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由山东大树达孚特膳食品有限公司、山东大树生命健康科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛冰、张大虎、于伟东、张东立、王永丽、冯丽花。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位：名称：山东大树达孚特膳食品有限公司

地址：山东省菏泽市高新区吕陵镇荷东路东段

蛋白肽粉（其他食品）

1 范围

本标准规定了蛋白肽粉（其他食品）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产工艺、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存与运输。

本标准适用于以可食用植物（豆类、谷类、坚果及籽类等）、食品加工用粕类、食品加工用植物蛋白、大米、青稞、藜麦米、燕麦米或燕麦粕、小米等；可食用动物鹿肉（人工养殖）、鲜冻畜（禽）肉、驴骨、牦牛骨、牛骨髓、畜胰腺或胸腺、牛鞭、羊鞭、猪脑、鸡内金、鳄鱼（人工驯养）、鳄鱼鞭、鳄鱼骨（人工养殖）、南极磷虾或脱脂磷虾粉、甲鱼（人工养殖）、鲨鱼软骨或鲨鱼软骨粉（人工养殖）、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、或鱼虾）、鱼籽、大鲵（人工养殖）、蜂王浆、乳清蛋白粉、牛乳或牛乳粉、羊乳或羊乳粉、骆驼乳或骆驼乳粉、马乳或马乳粉、乌梢蛇或蝮蛇（人工驯养）、禽类蛋壳膜等；新食品原料油莎豆、酵母蛋白、丹凤牡丹花、玛咖粉、地龙蛋白等；药食同源红枣、人参（人工种植）、白扁豆、山药、枸杞、葛根、百合等；上述原料中的单一或两种以上为原料，添加酶制剂等食品添加剂为辅料，经酶解、分离、浓缩、干燥、包装等主要工艺加工制成的用于加工或供人冲饮的粉末和（或）颗粒状产品。

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，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 1354 大米
- 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 食品卫生微生物学检验总则
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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

Q/HDF 0008S-2024

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 食品中的总砷及无机砷测定
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 5009.123 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

GB/T 6192 黑木耳

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 21924 谷朊粉

GB 23071 大豆分离蛋白

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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30637 食用葛根粉

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

GB/T 34671 银耳干制技术规范

GB/T 1092 燕窝质量等级

LS/T 3245 藜麦米

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 2012 年第 18 号）

卫法监发[2002]51 号 既是食品又是药品的物品名单

国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局公告 2023 年第 9 号党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录

《中华人民共和国药典》

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 阿胶粉

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.3 鲜、冻动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.4 鲜（冻）畜、禽产品

Q/HDF 0008S-2024

应符合 GB 2707 的规定。

3.1.5 食品加工用粕类

应符合 GB 14932 及 GB 2715 的规定。

3.1.6 谷朊粉

应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 食用葛根粉

应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.8 黑木耳

应符合 GB/T 6192 的规定。

3.1.9 燕窝

应符合 GB/T 1092 的规定。

3.1.10 坚果与籽类食品

应符合 GB 19300 的规定。

3.1.11 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。

3.1.12 枸杞

应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.13 干制红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.14 蛋清

应符合 GB 2749 的规定。

3.1.15 地龙蛋白

应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。

3.1.16 银耳

应符合 GB/T 34671 的规定。

3.1.17 大豆分离蛋白

应符合 GB 20371 的规定。

3.1.18 藜麦米

应符合 GB 20371 的规定。

3.1.19 酶制剂

应符合 GB 1886.174 的规定要求。

3.1.20 其他原辅料

应符合相应国家标准、行业标准的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→酶解→固液分离→浓缩→喷雾干燥→成品→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	指标
形态	均匀性粉末状或颗粒状，无结块现象
颜色	具有产品应有的色泽
滋味与气味	具有本产品应有的滋味与气味，无霉味，无异味

Q/HDF 0008S-2024

杂质	无肉眼可见的外来物质
----	------------

3.4 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标要求

项目	指标
蛋白质(以干基计)/(%)	≥ 10
肽含量(以干基计)/(%)	≥ 10.0
相对分子质量小于 10000 肽段占比%	≥ 80.0
灰分(以干基计)/%	≤ 8.0
水分/(%)	≤ 7.0

3.5 微生物限量

应符合表 3 要求

表 3 微生物指标要求

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	3 × 10 ⁴
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌和酵母菌/(CFU/g)	≤50			
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

3.6 污染物限量

表 4 污染物指标要求

项目	指标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.09

污染物应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外)要求。

3.7 净含量及允许短缺量

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

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 食品添加剂的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 等的规定。

6 检验方法

6.1 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。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 肽含量

按 GB/T 22492 中附录 B 的方法测定。

Q/HDF 0008S-2024

6.2.3 相对分子质量

按 GB 31645 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 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.6 总汞

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。

6.2.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.2.12 大肠菌群

6.2.13 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.2.14 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.2.15 金黄色葡萄球菌

按照 GB4789.10 规定的方法测定

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

凡在同一天、同一条生产线生产的包装完好并具有同样质量证明书的同一种产品为一批。产品出厂时须按本标准规定经公司检验部门逐批进行检验，合格后出具产品合格证明，方可出厂。

7.1.2 抽样

每组批产品随机抽样，数量满足出厂检验项目和留样的需要。

7.2 出厂检验

出厂检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

型式检验项目包括：本标准中规定的全部项目。每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者亦须进行型式检验：

- a) 产品长期停产超过六个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定的，判该批产品为合格产品。

8 标签、标志、包装、贮存、运输

8.1 标签、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 GB7718、GB28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用包装用聚乙烯吹塑薄膜、铝箔袋，应符合 GB/T 4456、GB/T 28118 的规定。

Q/HDF 0008S-2024

8.2.2 产品外包装为纸塑复合袋、瓦楞纸箱，应符合GB/T 8946、GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、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。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，避免太阳暴晒。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。

5、Q/HNHY 0107S

ICS 67.040
X 80

Q/HNHY

海 南 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/HNHY 0107S—2025
代替 Q/HNHY 0107S—2022

海参肽粉

2025 - 03 - 20 发布

2025 - 04 - 26 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布



Q/HNHY 0107S—2025

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/HNHY 0107S—2022《海参肽粉》。

本标准与 Q/HNHY 0107S—2022，相比主要修改如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——修订了部分指标。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：赵子方、符策雷、王争光、李艳芳、齐新源。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHY 0107S—2019，——Q/HNHY 0107S—2022。

海参肽粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以干海参或冻干海参为原料，以蛋白酶为加工助剂，经前处理、酶解、过滤、浓缩、干燥、制粒或不制粒、包装等生产工艺制成，用于食品原料用或消费者直接食用的海参肽粉的生产控制、检验和贮存等环节。

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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.23 肉和肉制品 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/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
SC/T 3307 速食干海参
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《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 干海参：应符合 GB 31602 7 的要求。
- 3.1.2 冻干海参：应符合 SC/T 3307 的要求。
- 3.1.3 蛋白酶：为 GB 2760 规定的酶品种，应符合 GB 1886.174 的要求。
- 3.1.4 水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

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5g被测样品散放在洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察样品的色泽和状态，然后用200mL温开水在洁净的无色透明的容器中冲调均匀后立即嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，静置2min后，在自然光下观察容器内有无异物
状 态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来杂质	
滋味与气味	具有本品应有滋味，无异味	

3.3 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
灰分，g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
总氮（以干基计），g/100g	≥	15.0	GB 5009.5
低聚肽（以干基计），g/100g	≥	70.0	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例，%	≥	90.0	GB 31645 附录A
羟脯氨酸，g/100g	≥	3.0	GB/T 9695.23
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/ kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤	1.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17

Q/HNHY 0107S—2025

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检 验 方 法
铬 (以Cr计), mg/ kg	≤ 2.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

3.4.1 食品原料用产品应符合表3的规定。

表3 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

3.4.2 消费者直接食用产品应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5*10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

食品加工助剂的来源和用量应符合GB 2760的规定, 质量应符合本标准3.1的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

Q/HHHY 0107S—2025

6.2.1 食品工业原料用产品：每批产品随机抽取 10~12 个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样 200g~300g 无菌独立包装，为供试验样品，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

6.2.2 消费者直接食用产品：每批产品随机抽取 10~12 个完整的包装，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、总氮、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的 3.2-3.5 规定的项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 市场监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。微生物指标以外的项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.2 标签、标志

食品原料用产品标签应符合 GB 7718 的规定；消费者直接食用产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装

产品包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求、复合铝箔袋应符合 GB/T 28118 的要求。直接食用产品外包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装规格根据市场需求确定。

7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.5 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

Q/HNHY 0107S—2025

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，产品保质期按标签标示执行。

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，添加营养强化剂【维生素 E（d1- α -醋酸生育酚、d1- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、牛磺酸、维生素 B₁（盐酸硫胺素、硝酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酸、烟酰胺）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、柠檬酸铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（葡萄糖酸镁、硫酸镁）、左旋肉碱（L-肉碱）】中的一种或多种，添加或不添加果蔬【百香果、橙、黑加仑、柑橘、蓝莓、蔓越莓、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、桑葚、山楂、树莓、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、西梅、枸杞中的一种或几种】原汁（浆）/浓缩汁（浆）/粉、植物或其提取物【肉桂、黄精、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、杜仲雄花、关山樱花中的一种或几种】、蛹虫草、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、食品加工用植物蛋白肽、清蛋白多肽粉（白蛋白肽）、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽粉、阿胶、食用葡萄糖、葡萄糖浆（粉）、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚半乳糖、低聚甘露糖、L-阿拉伯糖、蜂蜜、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、食用盐、果胶、黄原胶、聚葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、包装而成的营养素饮料。

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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）、D-抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南时珍汉方医药科技有限公司