



412262S-2025



河南中正药业有限公司企业标准

Q/HZZ 0009S-2025

风味饮料

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南中正药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南中正药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王鹏飞。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、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,添加果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、植物或其提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、绿咖啡粉、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、食用植物酵素粉、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、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、清蛋白肽粉(白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、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、低聚甘露糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、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、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、亮蓝、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、 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)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(dl- α -醋酸生育酚或dl- α -生育酚)、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱(L-肉碱)、酪蛋白磷酸肽、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或D-泛酸钙)、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(硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种)】中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装(或灌装后灭菌)、包装而成的风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为风味饮料、果味饮料、茶味饮料、植物风味饮料、肽风味饮料、咖啡风味饮料、营养强化型风味饮料等。

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 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.5 玉竹、白芷、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子应清洁、卫生、无污染，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.6 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.7 针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、玉米须、牛蒡根、大麦苗、桂花、茉莉花、白芸豆、耳叶牛皮消应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.11 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.12 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.13 枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.14 关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。

2.1.15 枇杷花应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。

2.1.16 绿咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.17 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.18 双孢蘑菇、猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.19 食用植物酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.20 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。

2.1.21 N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。

2.1.22 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.23 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.24 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.25 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.26 诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

- 2.1.27植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.28表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.29雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.30玉米低聚肽粉应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.31小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.32大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.33海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.34胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.35清蛋白肽粉（白蛋白肽）应符合 Q/HBJT 0031S 的规定，见附录 A。
- 2.1.36可食用动物副产品多肽粉应符合 Q/GZTS 0005S 的规定，见附录 B。
- 2.1.37蛋白肽粉应符合 Q/HDF 0008S 的规定，见附录 C。
- 2.1.38海参肽
- 2.1.39地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.40乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.41 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.42水解蛋黄粉应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.43叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.44库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.45茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.46茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.47壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.48低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.49低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.50L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.51低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.52低聚果糖（液）应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.53水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.54抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.55菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.56麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.58赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.59乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.60山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.62 葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.64 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.66 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.67 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.68 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.69 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.70 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.71 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.72 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.73 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.74 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.79 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.80 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.81 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.82 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.83 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.84 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.85 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.88 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.89 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.90 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.91 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.92 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.93 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.94 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.95 乙酞磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.96 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

- 2.1.97天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.98环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.99山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.100苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.101乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.102酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.103维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.104维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.105维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.106肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.107牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.108左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.109酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.110维生素B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.111维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.112维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.113烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.114烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.115D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.116D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.117葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.118柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.119乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.120硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.121葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.122焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.123葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.124柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.125硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.126葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁

色 泽	具有产品应有的色泽	净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	≤ 0.25	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
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
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
维生素 D ^b ， $\mu\text{g/kg}$	2~10	GB 5009.82 或 GB 5009.296
维生素 E ^b ，mg/kg	10~40	GB 5009.82
肌醇 ^b ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
左旋肉碱 ^b ，mg/kg	600~3000	GB 29989
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ， $\mu\text{g/kg}$	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89

泛酸 ^b , mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
钙 ^b , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
锌 ^b , mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^a , mg/kg	30~60	GB 5009.241
铁 ^a , mg/kg	10~20	GB 5009.90
脲酶试验 ^c	阴性	GB 5009.183
氰化物（以 HCN 计）, mg/L（使用杏仁及其制品的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg（使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品； C 仅适用于使用大豆及其制品、黑豆及其制品、大豆植物蛋白的产品； d 该指标仅适用金属罐装产品，且未使用强化锌、铁的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。		

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 中的平板计数法
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
a 样品的采样及处理按 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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

备案号:420057S-2021

Q/HBJT

湖北健肽生物科技有限公司企业标准

Q/HBJT 0031S-2021

清蛋白多肽粉（白蛋白肽）



2021-7-20 发布

2021-8-18 实施

湖北健肽生物科技有限公司 发布

Q/HBJT 0031S-2021

前 言

本标准的附录 A，附录 B 为规范性的附录。

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》。

本标准由湖北健肽生物科技有限公司提出。

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、张峰

标准发布时间：2021 年 7 月 20 日

Q/HBJT 0031S-2021

清蛋白多肽粉（白蛋白肽）

1 范围

本标准规定了清蛋白多肽粉（白蛋白肽）产品的技术要求，检测方法，标签标志，包装运输贮存和保质期等。

本标准适用于以新鲜鸡卵清蛋白或鸡蛋清粉为原料，经加水，匀浆，加温，添加碱性蛋白酶酶解，灭酶，过滤，浓缩，喷雾干燥，包装等工艺制得的清蛋白多肽粉（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	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）	
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）	
动物性食品中兽药最高残留限量（农业部2002年235号公告）	

Q/HBJT 0031S-2021

3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合 GB 31650 和相关公告的要求。
- 3.1.7 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 新鲜鸡卵清蛋白、鸡蛋清粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.2.2 碱性蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或黄色
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味，异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀，无结块，无吸潮，无正常视力可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 7.0
蛋白质/ (g/100g) 以干基计 (N×6.32)	≥ 75.0
低聚肽/ (g/100g) 以干基计 (N×6.32)	≥ 60.0
灰分/ (g/100g) 以干基计	≤ 8.0
相对分子质量小于1000u的蛋白质水解物所占比例/ (%)	≥ 80.0
铜 / (以 Cd 计)/ (mg/kg)	≤ 0.05
总汞/ (以 Hg 计)/ (mg/kg)	≤ 0.05
铅/ (以 Pb 计)/mg/kg	≤ 0.19
注：限量指标以相应的原料脱水率折算。	

Q/HBJT 0031S-2021

3.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	n	10M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌/25g	5	0	0	--
霉菌与酵母/(CFU/g)	≤ 50			

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2500]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按GB 5009.3规定检验。

4.2.2 灰分:按GB 5009.4规定检验。

4.2.3 蛋白质:按GB 5009.5规定检验。

4.2.4 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规定方法检验。

4.2.5 低聚肽:按GB/T 22729规定方法检验。

4.2.6 总汞:按GB 5009.17规定检验。

4.2.7 铅:按GB 5009.12规定检验。

4.2.8 镉:按GB 5009.15规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按GB 4789.2规定检验。

4.3.2 大肠菌群:按GB 4789.3规定检验。

4.3.3 霉菌和酵母:按GB 4789.15规定检验。

4.3.4 沙门氏菌:按GB 4789.4规定检验。

4.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

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

5.3 型式检验

Q/HBJT 0031S-2021

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源、设备有改变时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售包装的产品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现二项（含二项）不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址及符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品销售包装采用聚乙烯PE袋，应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 产品包装规格：0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋，按市场需求增加其它规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

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、标签、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 00055-2020

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 ³	5×10 ⁴	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 为致病微生物指标可接受水平的限量值；M 为致病微生物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。

附录 C

山东省食品安全企业标准备案表 (样表)

企业名称		山东大树选学特膳食品有限公司				
注册地址		山东省菏泽市高新区吕陵镇菏泽路东段				
备案企业标准编号		Q/HDF 0008S-2021		“特殊食品”批准或备案文号		
产品标准名称		蛋白肽粉		(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)		
适用的食品类别		固体饮料		食品原料(成分)及工艺		
		本标准适用于以植物果实、根、茎粉,粮食类蛋白粉、动物、水产品肉粉等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、干燥等工艺制成的粉末状肽粉产品。				
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的安全项目	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值	
			标准名称	项目指标值		
		1	铅 (pb) / (mg/kg)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤1.0	≤0.9
		2				
		3				
	说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)				
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、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()					
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容,所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。					
企业备案事项联系方式	联系人	王慧丽		企业负责人签字:  2021年1月13日		
	联系电话	15153067969				
	电子邮箱	332926099@qq.com				
	公示情况说明	2021年1月13日至1月27日预备案公示,备案内容无异议		企业负责人签字:  2021年1月13日		

注:1.此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加盖备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。

2.上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制



Q/HDF

山东大树达孚特膳食品有限公司企业标准

Q/HDF 0008S-2021

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

蛋白肽粉

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年08月27日 18点09分

2021-01-01 发布

2021-01-06 实施

山东大树达孚特膳食品有限公司 发布



Q/HDF 0008S-2021

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/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东大树达孚特膳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛冰、王慧丽。

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

企业标准信息公共服务平台
2021年08月27日 18点09分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年08月27日 18点09分



Q/HDF 0008S-2021

蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了蛋白肽粉的术语和定义、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。

本标准适用于以植物果实、根、茎粉，粮食类蛋白粉、动物、水产品肉粉等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、干燥等工艺制成的粉末状肽粉产品。

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/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
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 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



Q/HDF 0008S-2021

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 谷朮粉
 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 食品中致病微生物限量
 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
 GH/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 2009 年第 18 号）
 《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》（国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令）

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

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 谷朮粉

应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 食用葛根粉



Q/HDF 0008S-2021

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 GH/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 20871 的规定。

3.1.18 藜麦米

应符合 LS/T 3245 的规定。

3.1.18 酶制剂

应符合 GB 1886.174 规定要求。

3.1.19 其他原辅料

应符合相应国家标准、行业标准的规范。

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
组织形态	均匀粉末状或颗粒状，无结块现象
色泽	具有本品应有的色泽
滋味与气味	富含品种特有的溢气味，无其它异味
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。



Q/HDF 0008S-2021

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
相对分子量小于 10000 肽段占比% *	≥ 80.0
灰分（以干基计）/%	≤ 8.0
水分 /%	≤ 7.0
铅（以 Pb 计） mg/kg	≤ 0.9
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 1.0
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤ 2.0
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.1

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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ¹	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/(CFU/g)	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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

取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

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 /T22729 规定的方法测定。



Q/HDF 0008S-2021

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。

6.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.10 镉

按 GB 5009.15 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

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

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 GB 4789.10 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

同一批原料，同一次投料生产的同一品种的产品为一组批。

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、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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。



Q/HDF 0008S-2021

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。

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 产品应常温贮存在避光、通风、干燥的仓库内，避免太阳暴晒，离墙离地，不得与有毒有害易挥发易腐蚀的物品混储。

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。

附录 D

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东海龙元生物科技有限公司				
注册地址		山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园南路 688 号				
备案企业标准编号		Q/SHLY 0009S-2019		“特殊食品”批准或备案文号		
产品标准名称		海参肽粉		(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)		
适用的食品类别		其他食品	食品原料(成分)及工艺	以鲜(冻)海参或海参肠卵或干海参、海参粉为原料,添加食品添加剂蛋白酶、经原料预处理、酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的海参肽粉。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的安全项目	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值	
			标准名称	项目指标值		
		1	铬(以Cr计)/(mg/kg)	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤2.0	≤1.9
		2				
	说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)				
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、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()				
企业自我承诺 一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产,企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。						
企业备案事项联系方式	联系人	邱俊英				
	联系电话	13964647501				
	电子邮箱	13964647501@163.com				
	公示情况说明	预备案公示起止日期 2019.11.15-2019.12.02,备案内容无异议				

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/SDHLY

山东海龙元生物科技有限公司企业标准

Q/SDHLY 0005S-2019

海 参 肽 粉

2019-11-1 发布

2019-12-1 实施

山东海龙元生物科技有限公司 发布

Q/SDHLY 0005S-2019

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产和产品质量控制的依据。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

在本标准有效期内，如发布国家标准和行业标准，本标准自行作废。

本标准由山东海龙元生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜晓明，梁年桦，邱俊英

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

海 参 肽 粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）海参或海参肠卵或干海参、海参粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经原料预处理、酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的海参肽粉。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 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 12339 防护用内包装材料
- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- 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/T 22865 牛皮纸
- 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/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 31602 食品安全国家标准 干海参

Q/SDHLY 0005S-2019

SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法

SC/T 3310 海参粉

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 第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号 (2007) 《食品标识管理规范》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

3.1 原辅料

3.1.1 鲜（冻）海参或海参肠卵或干海参、海参粉

应选用新鲜或冷冻良好的原料，并应符合 GB 2733、GB31602 和 SC/T 3310 的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合 GB/T 23527、GB 1886.174 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 规定。

3.2 生产工艺

原料预处理→酶解→分离→过滤→浓缩→喷雾干燥→包装。

3.3 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈本品应有色泽
组织状态	呈均匀粉末状，干燥、松散、无结块现象
滋味与气味	具有本产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
灰分/(g/100g)	≤ 15.0
蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 50.0
低聚肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 20
海参多糖/(g/100g)	≥ 2.0
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
N-二甲基亚硝酸盐/（μg/kg）	≤ 4.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0

铬/（mg/kg）	≤	1.9
甲基汞/（mg/kg）	≤	0.5
多氯联苯*/（mg/kg）	≤	0.5
注：1.污染物限量按照GB 2762中3.5条款进行折算。 2.a以PCB28，PCB52，PCB101，PCB118，PCB138，PCB153，PCB180总和设计。		

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群应符合表 3.1 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
*样品的采样及处理按 GB4789.1 执行				

3.5.2 致病菌应符合表 3.2 的规定

表 3.2 致病标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注 1：样品的分析及处理按 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 n 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。				

3.6 净含量及允许短缺量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂质量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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量试样，在自然光线条件下观察其色泽、组织状态、有无杂质，嗅其气味，品其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

Q/SDHLY 0005S-2019

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 低聚肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

5.2.5 海参多糖

按 SC/T 3049 规定的方法测定。

5.2.6 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 N-二甲基亚硝酸盐

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

5.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.9 铬

按照 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.10 甲基汞

按照 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.11 多氯联苯

按照 GB 5009.190 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料，同一工艺，同一条生产线生产的包装完好的同一组产品为一组批。

6.2 抽样

每次在每批中随机抽取不少于 300 克（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为 2 份，一份作为检验样品，一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.1.2 产品出厂

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。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 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) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产 6 个月重新生产时。

6.3.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标签管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。

7.2 包装

产品内包装采用铝箔袋或塑料袋包装材料，内包装材料应符合 GB/T 28118、GB/T 12339 的规定，产品外包装采用牛皮纸或纸桶或瓦楞纸箱，应符合 GB/T 22865、GB/T 14187、GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁、卫生、干燥无污染，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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 成品不得露天堆放，应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的成品库或仓库中，离地离墙存放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

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,添加果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、植物或其提取物【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香薷、桑叶、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄精、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、绿咖啡粉、耳叶牛皮消、燕窝、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,提取物所用植物经粉碎或不粉碎、水煮、过滤】、食用植物酵素粉、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、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、清蛋白肽粉(白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、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、低聚甘露糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、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、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、亮蓝、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、 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)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(dl- α -醋酸生育酚或dl- α -生育酚)、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱(L-肉碱)、酪蛋白磷酸肽、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或D-泛酸钙)、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(硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种)】中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装(或灌装后灭菌)、包装而成的风味饮料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中正药业有限公司