



412038S-2025



武陟福润德食品科技有限公司企业标准

Q/WFS 0009S-2025

冲调谷物制品

2025-07-03 发布

2025-07-03 实施

武陟福润德食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录（A～X）为规范性附录。

本标准由武陟福润德食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：段继武、袁亚楠。

H N
Q B

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、鹰嘴豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、铁棍山药、阴米粉、粟米、山药粉、红刀豆、黄米、黑麦、米荞、黑苦荞、黑小米、黄薏米、红薏米、绿小麦、小麦胚芽片、黑藜麦、红藜麦粉、马蹄全粉、熟制原料（燕麦片、酶解燕麦粉、黑燕麦、黑米粉、糙米粉、玉米粉、玉米片、大米片、小米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、赤小豆粉、白芸豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、藜麦粉、薏仁、马铃薯全粉、藕粉、紫薯粉、粳米粉、红薯粉、铁棍山药粉、莲子、青稞粉、荞麦粉、高粱粉、芋头粉、香芋粉、紫山药粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经熟制（或不熟制），添加或不添加黄豆、黑豆、青豆、芝麻、魔芋粉、杏仁粉、豆浆粉、黑豆浆粉、小麦胚芽、燕麦麸皮粉、燕麦麸皮、小麦麸皮、速溶豆粉、葛根粉、熟制坚果及籽类仁（芝麻、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、榛子仁、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、花生仁、板栗、豌豆、青豆、兰花豆、黑豆、黄豆、鲍鱼果仁、银杏果仁、香榧子仁、西瓜子仁、瓜蒌子仁、小胡桃仁、大豆、芸豆、鹰嘴豆、莲子、小银杏仁、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种）、山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰浆粉、百香果粉、雪梨果汁粉、大麦苗粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、山楂粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、桂圆粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、桑葚粒、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、菊粉、乳矿物盐、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母 β -葡聚糖、雪莲培

养物、针叶樱桃果、玉米低聚肽粉、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖、玛咖粉、大麦苗、小麦低聚肽、抗性糊精、人参（人工种植5年以下）、蛋白核小球藻、水飞蓟籽油、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、茶叶茶氨酸、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、柑橘纤维、玉米须、牛蒡根、中链甘油三酯、五指毛桃、黑果腺肋花楸果、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、发酵粘液乳杆菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、可可粉、速溶咖啡粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐、椰子油粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、脱脂奶粉、全脂奶粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆低聚肽粉、人参低聚肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、鱼胶原蛋白肽、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、牛脾肽、猪脾肽、牛骨骨髓肽、牦牛骨骨髓肽、羊骨低聚肽、冻干酸奶块、麦芽糊精、小麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、燕麦纤维粉、富硒麦芽粉（固体饮料）、桂花花瓣、食品用香精、豆乳粉、酶解发芽谷物粉冲调谷物制品、椰浆松籽仁粉固体饮料、魔芋、香芋、平菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、竹荪、榛蘑、青椒粉、白萝卜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、大枣粉、椰子粉、可可粉、龙眼肉粉、薄荷粉、哈密瓜粒、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、肉桂、乌梅、佛手、梔子、胖大海、砂仁、桑葚、莲子、葛根、槐花、火麻仁、丹凤牡丹花、杜仲雄花、辣木叶、茶树花、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、天冬、化橘红、苦瓜、磷脂酰丝氨酸、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5年及5年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、火麻蛋白、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、戊糖片球菌、格氏乳杆菌冻干粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉〔复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝莓、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝莓、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素〕、奶昔酵素粉、黑枸杞粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二

氧化硅)、酸奶粉、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、乳糖、海藻糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、生活饮用水、无花果碎、罗汉果甜苷、燕窝粉、芦笋、鲜芦根、丹凤牡丹花、驼奶粉、黑胡椒粉、椰蓉、酸枣仁粉、肉桂粉、覆盆子粉、绣球菌、塔格糖、甜菊糖苷、天然薄荷脑、豌豆蛋白、食品加工用酵母、食用淀粉(木薯淀粉)、桑叶肽、普洱茶、可可粉、白芸豆水解蛋白粉(白芸豆提取物)、壳寡糖、接骨木莓粉、牡丹籽油微囊粉、番石榴果汁粉、绿咖啡提取物、酵母提取物、食叶草粉、共轭亚油酸甘油酯、高丽菜粒、青梗菜粒中的一种或几种,经熟制(或不熟制)、粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥、过筛、包装加工而成的冲调谷物制品(添加益生菌的产品用 45℃ 以下的温水冲调)。

根据原辅料不同,可将产品分为单一型冲调谷物制品、混合型冲调谷物制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、绣球菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、桑葚粒、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 枸杞子应符合 GB/ 18672 的规定。

2.1.8 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.9 杏仁粉、芝麻、熟制坚果及籽类仁(芝麻、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、榛子仁、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、花生仁、板栗、豌豆、青豆、兰花豆、黑豆、黄豆、鲍鱼果仁、银杏果仁、香榧子仁、西瓜子仁、瓜蒌子仁、小胡桃仁、大豆、芸豆、鹰嘴豆、莲子、小银杏仁、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 燕麦片、酶解燕麦粉、黑燕麦、玉米粉、玉米片、大米片、大米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、红豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、薏仁、马铃薯全粉、小麦胚芽、紫薯粉、粳米粉、红薯粉、铁棍山药粉、莲子、青稞粉、芋头粉、香芋粉、紫山药、马铃薯淀粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.11 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.19 甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰浆粉、百香果粉、雪梨果汁粉、大麦苗粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、山楂粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、桂圆粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 小麦膳食纤维粉、燕麦纤维粉、速溶咖啡粉、冻干酸奶块应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、大豆低聚肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 豆浆粉应符合 GB/T 18738 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.35 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.36 高粱粉、荞麦粉、蚕豆粉、豌豆粉、绿豆粉、赤小豆粉、小米粉、糙米粉、白芸豆粉、黑米粉、燕麦麸皮、小麦麸皮应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.37 植物乳植杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、发酵粘液乳杆菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌应符合国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.38 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.39 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.40 桂花花瓣应符合 DBS41/010-2016 的规定。

2.1.41 山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.42 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.43 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.44L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.45 异麦芽酮糖醇应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。

2.1.46 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.47 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。

2.1.48 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.49 酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.50 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。

2.1.51 雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。

2.1.52 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.53 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.54 小麦低聚肽、抗性糊精应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。

2.1.55 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.56 蛋白核小球藻应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.57 水飞蓟籽油应符合原卫生部 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.58 奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.59 茶叶茶氨酸应符合原卫生部 2014 年第 15 号公告的规定。

2.1.60 燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖应符合原卫生部 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.61 牛蒡根应符合国卫食品函[2012]83 号的规定。

2.1.62 柑橘纤维应符合卫生部卫办监督[2012]262 号的规定。

2.1.63 玉米须应符合《卫生部关于玉米须有关问题的批复》卫监督函[2012]306 号的规定。

2.1.64 中链甘油三酯（MCT）应符合国卫办食品函[2013]514 号、GB2716 的规定。

2.1.65 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。

- 2.1.66 (3R, 3' R)-二羟基- β -胡萝卜素应符合国家卫生计生委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.67 黑果腺肋花楸果应符合国家卫生计生委《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告》(2018 年第 10 号)的规定。
- 2.1.68 富硒麦芽粉(固体饮料)、肉桂粉、覆盆子粉、牡丹籽油微囊粉、藤黄果份、绿咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.69 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.70 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.71 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.72 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.73 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.74 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.75 动物蛋白肽粉应符合 Q/AHGT 0001S (见附录 A) 的规定。
- 2.1.76 牛骨骨髓肽、牦牛骨髓肽、羊骨低聚肽应符合 Q/DLL 0001S (见附录 B) 的规定。
- 2.1.77 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、牛脾肽、猪脾肽应符合 Q/DLL 0015S (见附录 C) 的规定。
- 2.1.78 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.79 马蹄全粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.80 黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、黑豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、青豆、鹰嘴豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、阴米粉、粟米、红刀豆、黄米、黑麦、刀豆、米荞、黑苦荞、黑小米、黄薏米、红薏米、燕麦麸皮粉、绿小麦、小麦胚芽片、黑藜麦、红藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.81 铁棍山药、肉桂、乌梅、佛手、梔子、胖大海、砂仁、桑葚、莲子、葛根、槐花、火麻仁、化橘红、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、天冬、鲜芦根应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.82 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.83 黑豆浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.84 豆乳粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.85 酶解发芽谷物粉冲调谷物制品应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.86 椰浆松籽仁粉固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.87 魔芋应符合 NY/T 494 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.88 香芋应符合 DB43/T 177和GB 2715的规定。
- 2.1.89 平菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、竹荪、榛蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.90 青椒粉、白萝卜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、大枣粉、椰子粉、可可粉、龙眼肉粉、薄荷粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.91 哈密瓜粒、菠萝蜜干、金桔干、无花果碎应符合QB/T 207的规定。
- 2.1.92 海苔应符合 GB/T 23596和GB19643的规定。
- 2.1.93 海藻粉、海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.94 蜂花粉应符合 GH/T 1014 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.95 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.96 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.97 杜仲雄花、壳寡糖应符合国家卫生健康委员会《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.98 辣木叶应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.99 茶树花应符合卫生部 2013 年 1 号公告的规定。
- 2.1.100 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.101 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部 2010 年 15 号公告的规定。
- 2.1.102 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.103 大米肽粉应符合附录 D 的规定。
- 2.1.104 核桃肽粉应符合附录 E 的规定。
- 2.1.105 苦瓜肽粉应符合附录 F 的规定。
- 2.1.106 绿豆肽粉应符合附录 G 的规定。
- 2.1.107 豌豆肽粉应符合附录 H 的规定。
- 2.1.108 小麦低聚肽粉应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.109 芝麻肽粉应符合附录 I 的规定。
- 2.1.110 花生肽粉应符合附录 J 的规定。
- 2.1.111 阿胶低聚肽粉应符合附录 K 的规定。
- 2.1.112 清蛋白多肽粉应符合附录 L 的规定。
- 2.1.113 乳清肽粉应符合附录 M 的规定。
- 2.1.114 乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5 年及 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.115 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。

- 2.1.116 山药肽应符合附录 N 的规定。
- 2.1.117 乳肽应符合附录 O 的规定。
- 2.1.118 火麻仁低聚肽粉应符合附录 P 的规定。
- 2.1.119 鸡内金低聚肽粉应符合附录 Q 的规定。
- 2.1.120 藜麦米低聚肽粉应符合附录 R 的规定。
- 2.1.121 山药低聚肽粉应符合附录 S 的规定。
- 2.1.122 小米低聚肽粉应符合附录 T 的规定。
- 2.1.123 浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.124 大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.125 火麻蛋白应符合附录 U 的规定。
- 2.1.126 唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、格氏乳杆菌冻干粉、戊糖片球菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.127 苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉〔复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝梅、青梅）、奶昔酵素粉、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素〕应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.128 黑枸杞粉应符合附录 V 的规定。
- 2.1.129 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.130 酸奶粉、燕窝粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.131 亚麻籽速溶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.132 亚麻籽水溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.133 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.134 红茶粉、绿茶粉应符合 QB/T 4067 和 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.135 茉莉花茶粉、乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.136 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.137 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.138 高丽菜粒、青梗菜粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.139 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.140 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.141 棉籽低聚糖应符合卫生部 2010 年第 3 号公告和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.142 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.143 芦笋应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.144 驼奶粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.145 黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.146 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.147 酸枣仁粉、接骨木莓粉、番石榴果汁粉、食叶草粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.148 塔格糖应符合 QB/T 4613 的规定。
- 2.1.149 共轭亚油酸甘油酯应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.150 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.151 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.152 豌豆蛋白应符合 T/CAQI 91 的规定。
- 2.1.153 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.154 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.155 桑叶肽应符合附录 W 的规定。
- 2.1.156 普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。
- 2.1.157 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.158 白芸豆水解蛋白粉(白芸豆提取物)应符合 Q/DJK 0001S(见附录 X)的规定。
- 2.1.159 酵母提取物 GB/T 20886.2 应符合的规定。

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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 1 份,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,冲调后品其滋味
气、滋味	具有产品特有的气、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	
组织形态	具有产品应有的状态	

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
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/kg	≤ 3.0	GB 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^c 脲酶试验	阴性	GB 5009.183

展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), mg/kg	≤	0.17	SN/T 3854
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于添加相应食品添加剂的产品； ^b仅适用于添加杏仁、杏仁粉的产品； ^c仅适用于添加黄豆、黄豆粉、黑豆、黑豆粉的产品； ^d仅适用于添加苹果粉、苹果干、山楂、山楂粉的产品。			

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
乳酸菌总数 ^c , CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10
注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 ^b不适用于添加冻干酸奶块、益生菌产品的检测。 ^c仅适用于添加冻干酸奶块、益生菌产品的检测。 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安全限量。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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

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（不适用于添加冻干酸奶块、益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

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

Q/AHGT 0001S—2022

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 食品中致病菌限量》、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。

Q/AHGT 0001S—2022

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

Q/AHGT 0001S—2022

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 食品中致病菌限量
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（含鞭）、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	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 Pd 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 Gr 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				

Q/AHGT 0001S—2022

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（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

^{*}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。

Q/AHGT 0001S—2022

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产业园大道688号

附录 B



Q/DLL

德州蓝力生物技术有限公司企业标准

Q/DLL 0001S-2024

肽粉系列产品

2024-07-30 发布

2024-07-31 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/T 1.1-2020《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
公开
2024年08月05日 16点36分



Q/DLL 0001S-2024

肽粉系列产品

1 范围

本标准规定了肽粉系列产品的产品名称、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以动物的皮、骨、筋、腱、鳞（包括①鳕鱼；三文鱼（大西洋鲑）；红鲷鱼；罗非鱼；金枪鱼；鲈鱼等鱼类的皮、鳞、骨；②牛、鸡、鸭、猪、牦牛、羊、马等畜禽动物的皮、骨、骨髓、（蹄）筋、腱，养殖梅花鹿皮）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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 22492 大豆肽粉
- 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



Q/DLL 0001S-2024

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

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 产品命名

3.1 产品按原料进行命名，具体命名如下：

3.1.1 胶原蛋白肽粉系列产品：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）、鱼骨胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼皮胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白肽（粉）、深海鱼胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原低聚肽（粉）、海洋鱼胶原低聚肽（粉）/海洋鱼胶原蛋白低聚肽（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）、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）、红鲷鱼胶原蛋白肽（粉）、金枪鱼胶原蛋白肽（粉）、鲈鱼蛋白肽（粉）、牛胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原蛋白肽（粉）、鲜（牛）骨胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原低聚肽（粉）、牛骨髓肽（粉）、牛骨髓肽（粉）、牦牛骨胶原蛋白肽（粉）、牦牛骨低聚肽（粉）、牦牛骨髓肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊骨低聚肽（粉）、羊骨髓低聚肽（粉）、羊骨髓肽（粉）、猪胶原蛋白肽（粉）、骨胶原蛋白肽（粉）、鹿胶原蛋白肽（粉）、羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）

3.2 详细产品：

3.2.1 鱼类肽粉

3.2.1.1 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）。

3.2.1.2 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）。

3.2.1.3 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）。

3.2.1.4 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）。

3.2.1.5 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）。

3.2.1.6 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）。

3.2.1.7 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）

3.2.1.8 海洋鱼胶原低聚肽（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低聚肽（粉）/海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）。

3.2.1.9 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。

3.2.1.10 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）。

3.2.1.11 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红鲷鱼胶原蛋白肽（粉）。



Q/DLL 0001S-2024

3.2.1.12 **金枪鱼胶原蛋白肽（粉）**：以金枪鱼皮、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**金枪鱼胶原蛋白肽（粉）**。

3.2.1.13 **鲈鱼蛋白肽（粉）**：以鲈鱼皮为原料，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**鲈鱼蛋白肽（粉）**。

3.2.2.1 **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）**。

3.2.2.2 **牛骨胶原蛋白肽（粉）/水解牛骨胶原蛋白肽（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）/水解牛骨胶原蛋白肽（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）**。

3.2.2.3 **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）**。

3.2.2.4 **牛骨骨髓肽（粉）/牛骨髓肽（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）/牛骨髓肽（粉）**。

3.2.2.5 **牦牛骨胶原蛋白肽（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**牦牛骨胶原蛋白肽（粉）**。

3.2.2.6 **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）**。

3.2.2.7 **牦牛骨骨髓肽（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**牦牛骨骨髓肽（粉）**。

3.2.2.8 **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）**。

3.2.2.9 **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）**。

3.2.2.10 **羊骨髓低聚肽（粉）、羊骨髓肽（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）、羊骨髓肽（粉）**。

3.2.2.11 **猪胶原蛋白肽（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）**。

3.2.2.12 **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）**。

3.2.2.13 **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）**。

3.2.2.14 **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）**。

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 鳕鱼、三文鱼（大西洋鲑）、红鲷鱼、罗非鱼、金枪鱼、鲈鱼等鱼类的皮、鳞、骨

应符合GB 2733/GB 10136的规定。

4.2.2 牛、鸡、鸭、猪、牦牛、羊、马等畜禽动物的皮、骨、骨髓、（蹄）筋、腱

应符合GB 2707的规定。

4.2.3 生产用水



Q/DLL 0001S-2024

应符合GB 5749的规定。

4.2.4 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

4.2.5 养殖梅花鹿的鹿皮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。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

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）、鱼骨胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼皮胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白肽（粉）、深海鱼胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）皮胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）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）、金枪鱼胶原蛋白肽（粉）、鲈鱼蛋白肽（粉）、牛胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原蛋白肽（粉）/水解牛骨胶原蛋白肽（粉）、鲜（牛）骨胶原蛋白肽（粉）、牛骨髓肽（粉）、牛骨髓肽（粉）、牦牛骨胶原蛋白肽（粉）、牦牛骨髓肽（粉）、猪胶原蛋白肽（粉）、骨胶原蛋白肽（粉）、鹿胶原蛋白肽（粉）、羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）、羊骨髓肽（粉）	鳕鱼胶原低聚肽（粉）、海洋鱼胶原低聚肽（粉）、海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）、牛骨胶原低聚肽（粉）、牦牛骨低聚肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊骨低聚肽（粉）、羊骨髓低聚肽（粉）	
总氮（以干基计）/（g/100g） ≥	15		GB 5009.5



Q/DLL 0001S-2024

水分/(g/100g)	≤	7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	7.0	GB 5009.4
肽含量(以干基计)%	≥	50.0	GB/T 22492
羟脯氨酸(以干基计)/(g/100g)	≥	3.0	GB/T9695.23
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例% ≥	90	/	GB 31645
相对分子质量小于1000u的蛋白水解物所占比例% ≥	/	60	GB/T 22729
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.17
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	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

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 ⁵	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)],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。



Q/DLL 0001S-2024

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

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，严禁摔、撞、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。

附录 C



Q/DLL

德州蓝力生物技术有限公司企业标准

Q/DLL 0015S-2024

肽粉系列产品（其他类）

2024-06-27 发布

2024-06-28 实施

德州蓝力生物技术有限公司 发布



Q/DLL 0015S-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/T 1.1-2020《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
公开
2024年07月09日 13点34分



Q/DLL 0015S-2024

肽粉系列产品（其他类）

1 范围

本标准规定了肽粉系列产品（其他类）的产品名称、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（1）药食同源（①枸杞、红枣、沙棘果；②阿胶；③葛根、银杏果（白果）、黄精、火麻仁；④肉苁蓉（荒漠）、黄芪（2）新资源食品（①人参（5年及5年以下人工种植）、玛咖粉、丹凤牡丹花②地龙蛋白③蛹虫草）（3）水产动物制品（①水产制品：海参、牡蛎、牛蛙皮/骨、南极磷虾、白玉蜗牛肉（人工养殖）、鳕鱼/鳕鱼皮/鳕鱼骨/鳕鱼肉/鳕鱼血（人工养殖）、大鲵（人工养殖）全鱼/大鲵骨/大鲵皮/大鲵肉；②鱼类制品：鳗鱼、金枪鱼/肉/骨、泥鳅、金枪鱼/鳕鱼心管、鱼鳞）（4）畜禽制品（①肉制品：牛/羊/猪/鸡/鸭/牦牛/养殖的梅花鹿的血液/猪血粉/血豆腐、动物血浆蛋白粉、鹿鞭、牛羊等动物的皮、蹄；②畜禽内脏制品：牛心管、牛脾脏、猪脾脏、畜类心肌、鹿心肌、牛羊猪等畜类的胰腺、小牛胸腺）（5）蛋制品（蛋清液/卵清蛋白粉；蛋壳膜；蛋黄粉/蛋黄）（6）乳清蛋白粉（7）藜麦蛋白粉（8）银耳（9）干制菊芋等干制蔬菜（10）燕窝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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定



Q/DLL 0015S-2024

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB 20371 食品加工用植物蛋白

GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉

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

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

《中华人民共和国药典》阿胶、白果、黄精、火麻仁、肉苁蓉（荒漠）、黄芪
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2011年第13号）玛咖粉

新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2009年第18号）地龙蛋白

新资源食品公告（国家卫生计生委2014年第10号公告）蛹虫草

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8号）

NY/T 3609 食用血粉

Q/WSHY 0001S-2021 菊芋干制品

GH/T 1092 燕窝质量等级

卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函 卫监督函〔2012〕62号

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）

新资源食品公告（国家卫生和计划生育委员会2013年第10号公告）丹凤牡丹花

《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫生健康委2023年第9号）

3 产品命名

3.1 产品具体命名如下：

3.1.1 药食同源类肽粉系列产品：枸杞低聚肽（粉）、红枣低聚肽（粉）、沙棘肽（粉）、阿胶肽（粉）、阿胶低聚肽（粉）、葛根低聚肽（粉）、银杏果肽（粉）、黄精肽（粉）、火麻仁肽（粉）、肉苁蓉肽（粉）、黄芪肽（粉）

3.1.2 新资源食品类肽粉系列产品：人参低聚肽（粉）、玛咖肽（粉）、丹凤牡丹花肽（粉）、地龙蛋白肽（粉）、蛹虫草肽（粉）

3.1.3 水产动物制品类肽粉系列产品：

①海参低聚肽（粉）、牡蛎低聚肽（粉）、牛蛙胶原蛋白肽（粉）、南极磷虾肽（粉）、蜗牛肽（粉）、鳄鱼肽（粉）、鳄鱼血肽（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））

②鳕鱼低聚肽（粉）、金枪鱼肽（粉）、泥鳅肽（粉）、弹性蛋白肽（粉）

3.1.4 畜禽制品类肽粉系列产品：

①畜禽血红蛋白多肽（粉）、牦牛血肽（粉）、鹿鞭肽（粉）、水解角蛋白肽（粉）



Q/DLL 0015S-2024

牛脾肽（粉）、猪脾肽（粉）、心肌肽粉、鹿心肌肽（粉）、胰腺低聚肽（粉）、小牛胸腺肽（粉）

3.1.5 白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉））；血清白蛋白肽（粉）；蛋壳膜肽（粉）；水解蛋黄（肽）粉

3.1.6 乳清蛋白肽（粉）

3.1.7 藜麦肽（粉）

3.1.8 银耳肽（粉）

3.1.9 菊芋肽（粉）

3.1.10 燕窝肽（粉）

3.2详细产品：

3.2.1 药食同源类肽粉系列产品

3.2.1.1 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）。

3.2.1.2 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）。

3.2.1.3 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）。

3.2.1.4 阿胶肽（粉）/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肽（粉）/阿胶低聚肽（粉）。

3.2.1.5 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）。

3.2.1.6 银杏果肽（粉）：以银杏果（干制）/（白果）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银杏果肽（粉）。

3.2.1.7 黄精肽（粉）：以黄精为原料，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黄精肽（粉）。

3.2.1.8 火麻仁肽（粉）：以火麻仁为原料，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火麻仁肽（粉）。

3.2.1.9 肉苁蓉肽（粉）：以肉苁蓉（荒漠）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肉苁蓉肽（粉）。

3.2.1.10 黄芪肽（粉）：以黄芪为原料，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黄芪肽（粉）。

3.2.2新资源食品类肽粉系列产品

3.2.2.1 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）。

3.2.2.2 玛咖肽（粉）：以玛咖粉为原料，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玛咖肽（粉）。

3.2.2.3 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）。

3.2.2.4 丹凤牡丹花肽（粉）：以丹凤牡丹花为原料，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丹凤牡丹花肽（粉）。

3.2.2.5 蛹虫草肽（粉）：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蛹虫草肽（粉）。

3.2.3 水产动物制品类肽粉系列产品

3.2.3.1 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）。



Q/DLL 0015S-2024

3.2.3.2 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）。

3.2.3.3 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）。

3.2.3.4 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）。

3.2.3.5 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）。

3.2.3.6 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）。

3.2.3.7 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）。

3.2.3.8 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））。

3.2.3.9 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）。

3.2.3.10 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）。

3.2.3.11 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）。

3.2.3.12 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）。

3.2.4.1 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）。

3.2.4.2 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）。

3.2.4.3 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）。

3.2.4.4 水解角蛋白肽（粉）：以牛羊等动物的皮、蹄、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）。

3.2.4.5 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）。

3.2.4.6 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）。

3.2.4.7 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）。

3.2.4.8 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）。

3.2.4.9 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）。

3.2.4.10 小牛胸腺肽（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小牛胸腺肽（粉）。



Q/DLL 0015S-2024

- 3.2.5.1白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉））：以蛋清液/卵清蛋白粉为原料，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白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉））。
- 3.2.5.2蛋壳膜肽（粉）：以蛋壳膜为原料，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蛋壳膜肽（粉）。
- 3.2.5.3水解蛋黄（肽）粉：以蛋黄粉/蛋黄为原料，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蛋黄（肽）粉。
- 3.2.6血清白蛋白肽（粉）：以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血清白蛋白肽（粉）。
- 3.2.7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）。
- 3.2.8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）。
- 3.2.9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）。
- 3.2.10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）。
- 3.2.11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）。

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 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。
- 4.2.2 红枣：应符合GB/T 5835的规定。
- 4.2.3 沙棘果：应符合GB/T 23234-2009 中国沙棘果实质量等级。
- 4.2.4 阿胶/阿胶粉：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.5 葛根：应符合GB/T 30637的规定。
- 4.2.6 银杏果（干制）/（白果）：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.7 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。
- 4.2.8 玛咖粉：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）玛咖粉的规定。
- 4.2.9 地龙蛋白：应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2009年第18号）地龙蛋白的规定。
- 4.2.10 海参、牡蛎、牛蛙皮/骨、南极磷虾、白玉蜗牛肉（人工养殖）、鳄鱼/鳄鱼皮/鳄鱼骨/鳄鱼肉/鳄鱼血（人工养殖）、大鲵（人工养殖）全鱼/大鲵骨/大鲵皮/大鲵肉、鳗鱼、金枪鱼/肉/骨、泥鳅、金枪鱼/鳃鱼心管、鱼鳞 应符合GB 2733/GB 10136的规定。
- 4.2.11 牛/羊/猪/鸡/鸭/牦牛的血液 应取自非疫区健康活动物（牛/羊/猪/鸡/鸭/牦牛），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。
- 4.2.12 血豆腐应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定。
- 4.2.13 养殖梅花鹿的血液、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。
- 4.2.14 猪血粉、动物血浆蛋白粉：应符合NY/T 3609 食用血粉 的规定。
- 4.2.15 牛羊等动物的皮、蹄、牛心管、牛脾脏、猪脾脏、畜类心肌、畜类胰腺、小牛胸腺： 应符合GB 2707的规定。



Q/DLL 0015S-2024

- 4.2.16 蛋清液/卵清蛋白粉、蛋壳膜、蛋黄粉/蛋黄：应符合GB 2749的规定。
- 4.2.17 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。
- 4.2.18 藜麦蛋白粉：应符合GB20371 食品加工用植物蛋白的规定。
- 4.2.19 银耳：应符合GB/T 34671
- 4.2.20 菊芋粉：应符合Q/WSHY 0001S-2021 菊芋干制品、GB 2762的规定。
- 4.2.21 燕窝：应符合GH/T 1092的规定。
- 4.2.22 生产用水：应符合GB-5749的规定。
- 4.2.23 酶制剂：应符合GB 1886.174的规定。
- 4.2.24 丹凤牡丹花：应符合新资源食品公告（国家卫生和计划生育委员会2013年第10号公告）丹凤牡丹花 的规定。
- 4.2.25黄精：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.26火麻仁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.2.27肉苁蓉（荒漠）：应符合《中华人民共和国药典》、《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫生健康委2023年第9号）中肉苁蓉（荒漠）的规定。
- 4.2.28黄芪：应符合《中华人民共和国药典》、《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（国家卫生健康委2023年第9号）中黄芪的规定。
- 4.2.29 蛹虫草：应符合（国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告） 蛹虫草的规定。
- 4.3 感官指标
- 应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

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2-1、2-2的规定。

表2-1 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总氮（以干基计）/（g/100g） ≥	见表2-2	GB 5009.5
蛋白质（N*6.25，以干基计）%		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% ≥	见表2-2	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例% ≥		GB 31645
低聚肽（以干基计）% ≥		GB/T22729
总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤		GB 5009.17
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤		GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤		GB 5009.11



Q/DLL 0015S-2024

铬(以Cr计) / (mg/kg)	≤	GB 5009.123
镉(以Cd计) / (mg/kg)	≤	GB 5009.15
亚硝酸盐 / (mg/kg)	≤	GB 5009.33

备注：①对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定；
②对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

表 2-2 理化指标

产品名称	总氮 (以干基计) (g/100g) ≥	蛋白质 (以干基计) (g/100g) ≥ (除备注外, N*6.25)	相对分子质量 小于 10000 的蛋白水解物 所占比例% ≥	相对分子质量 小于 10000 的胶原蛋白肽 所占比例% ≥	总汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	甲基汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	无机砷 / (mg/kg) ≤	铬(以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	镉(以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	低聚肽 (以干基计) % ≥
枸杞低聚肽(粉)	10.0	/	85.0	/	/	/	0.4	/	/	/	/	50
红枣低聚肽(粉)	10.0	/	85.0	/	/	/	0.4	/	/	/	/	50
沙棘肽(粉)	/	15.0	85.0	/	/	/	0.4	/	/	/	/	10
阿胶肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
阿胶低聚肽(粉)	10.0	/	60.0	/	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
葛根低聚肽(粉)	10.0	/	85.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	50
银杏果肽(粉)	/	10.0	/	90.0	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
黄精肽(粉)	/	10.0	85.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
肉苁蓉肽(粉)	1.0	/	/	90.0	0.1	/	0.9	0.5	/	/	0.5	5.0
黄芪肽(粉)	3.0	/	/	90.0	0.1	/	0.9	0.5	/	/	0.5	10
火麻仁肽(粉)	11.2	/	60.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	50
人参低聚肽(粉)	/	10.0	85.0	/	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
玛咖肽(粉)	/	10.0	/	90.0	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
丹凤牡丹花肽(粉)	/	10.0	/	90.0	/	/	0.2	0.3	/	/	/	5.0
地龙蛋白肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
蛹虫草肽(粉)	1.0	/	/	90.0	/	0.1	0.4	/	0.5	/	0.2	5.0
海参低聚肽(粉)	10.0	/	60.0	/	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
牡蛎低聚肽(粉)	5.0	/	60.0	/	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	30
牛蛙胶原蛋白肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
南极磷虾肽(粉)	15.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50



Q/DLL 0015S-2024

鳕鱼肝油(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
鳕鱼肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
鳕鱼血肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
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))	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.9	/	0.5	2.0	/	50
鳗鱼低聚肽(粉)	10.0	/	60.0	/	/	1.0	0.4	/	0.1	2.0	0.1	50
金枪鱼肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	1.2	0.4	/	0.1	2.0	0.1	50
泥鳅肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	0.5	0.4	/	0.1	2.0	0.1	50
弹性蛋白肽(粉)	10.0	/	/	90.0	0.1	/	0.2	0.1	/	1.0	0.1	50
禽禽血蛋白多肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
牦牛血肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50

表 2-2 理化指标

产品名称	总氮 (以干基计) /(g/100g) ≥	蛋白 质(以干基计) /(g/100g) ≥ (除备注外, N*6.25)	相对分子质量 小于10000 的蛋白水解物 所占比例% ≥	相对分子质量 小于10000 的胶原蛋白肽 所占比例% ≥	总汞 (以Hg计) /(mg/kg) ≤	甲基汞 (以Hg计) /(mg/kg) ≤	铅(以Pb计) /(mg/kg) ≤	总砷 (以As计) /(mg/kg)	无机砷 (mg/kg)	铬(以Cr计) /(mg/kg)	镉 (以Cd计) /(mg/kg)	低聚肽 (以干基计)% ≥
白蛋白肽(粉)(卵清蛋白肽(粉))	/	75.0 (N*6.32)	85.0	/	0.05	/	0.1	/	/	/	0.05	60
蛋壳膜肽	/	60.0		90.0	0.05	/	0.1	/	/	/	0.05	50
水解蛋黄(肽)粉	/	60.0 (N*6.12)	75.0 (100-5000的占比)		0.05	/	0.1	/	/	/	0.05	50
粗脂肪≤5%												
血清白蛋白肽(粉)	/	75.0	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
鹿鞭肽(粉)	10.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50
水解角蛋白肽(粉)	15.0	/	/	90.0	/	/	0.2	0.5	/	1.0	0.1	50



Q/DLL 0015S-2024

5.3.1 出厂检验

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，可井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，严禁摔、撞、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。

附录 D

大米肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以大米蛋白为原料，经加水、加温、加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的大米肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合D. 1的 规定

表 D. 1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	6.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	85.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	80.0			GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布 2000Da1以下的比例， %	≥	90.0			GB/T 22492附录A的规定
	无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.11
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
	总汞以Hg计）， mg	≤	0.02			GB 5009.17
	镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.15
	六六六， mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.19
	滴滴涕， mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.19
	黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	4.0			GB 5009.22
	脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤	1000			GB 5009.111
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 E

核桃肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以核桃粕为原料，经水清洗、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活，过滤，浓缩，喷雾干燥，包装工艺制得的核桃肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 E.1的 规定。

表 E.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分，g/100g ≤	I 级	II 级		GB 5009. 3	
		6. 5	7. 0			
	灰分（以干基计），g/100g ≤	7. 0	8. 0		GB 5009. 4	
	蛋白质（以干基计），g/100g ≥	90. 0	80. 0		GB 5009. 5	
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	85. 0	70. 0		GB/T 22492附录B的规定	
	相对分子质量分布2000Dal以下的比例，% ≥	80. 0			GB/T 22492附录A的规定	
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 4			GB 5009. 11	
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 2			GB 5009. 12	
	镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0. 4			GB 5009. 15	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	4. 0			GB 5009. 22		
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789. 10

附录 F

苦瓜肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以苦瓜粉为原料，加水后经碱性蛋白酶酶解、酶灭活、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的苦瓜肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 F. 1的 规定。

表 F. 1 指标要求

项 目		指 标				检 验 方 法
感 官 要 求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理 化 指 标	水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计），g/100g ≤	8.0				GB 5009.4
	蛋 质（以干基计），g/100g ≥	70.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计），g/100g ≥	60.0				GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布2000Da1以下的比例，% ≥	80.0				GB/T 22492附录A的规定
	总皂苷，% ≤	1.0				按《保健食品检验与评价技术规范》2003 版中规定方法检验
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
微 生 物 限 量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 G

绿豆肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以绿豆蛋白粉为主要原料，加水调浆、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的绿豆肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 G.1的 规定。

表 G.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感 官 要 求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理 化 指 标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	80.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	70.0			GB/T 22492附录B的规定
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
	镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.15
	铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
	黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
	赭曲霉毒素 A， μg/kg	≤	5.0			GB 5009.96
微 生 物 限 量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 H

豌豆肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以豌豆蛋白为原料，加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的豌豆肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 H.1 的规定。

表 H.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感 官 要 求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理 化 指 标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	7.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	85.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	75.0			GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在2000Da1以下的比例， %	≥	85.0			GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
	镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.15
	铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	0.8			GB 5009.123
微 生 物 限 量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 I

芝麻肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以芝麻粕或芝麻蛋白为主要原料，经高温变性，蛋白酶酶解，灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的芝麻肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 I.1 的规定。

表 I.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	7.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	60.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	50.0			GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在2000Da1以下的比例， %	≥	80.0			GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
	总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 J

花生肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以花生粕或花生蛋白为原料，经蛋白酶酶解，灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的可食用的花生肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 J.1 的规定。

表 J.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感 官 要 求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理 化 指 标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	6.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	50.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	40.0			GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例， %	≥	80.0			GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
	镉（以Cd计）， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.15
	六六六， mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.19
	滴滴涕， mg/kg	≤	0.1			GB/T 5009.19
	黄曲霉毒素B ₁ ，	≤	20			GB 5009.22
微 生 物 限 量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
	霉菌， CFU/g	≤	25			GB 4789.15
	酵母， CFU/g	≤				

附录 K

阿胶低聚肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以阿胶为原料，经打粉、加水、加温、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制成的阿胶低聚肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 K.1 的规定。

表 K.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	50.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	75.0			GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在2000Da1以下的比例， %	≥	75.0			GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	1.0			GB 5009.12
	总砷(以 As 计）， mg/kg	≤	1.0			GB 5009.11
	总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.1			GB 5009.17
	镉（以Cd计）， mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
	铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 L

清蛋白多肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定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、包装工艺制得的清蛋白多肽粉（白蛋白肽）。

2 指标要求

指标要求应符合表 L.1 的规定。

表 L.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感 官 要 求	色泽	淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理 化 指 标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	75.0			GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	60.0			GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在2000Da1以下的比例， %	≥	80.0			GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.19			GB 5009.12
	总汞（以 Hg计）， mg/kg	≤	0.04			GB 5009.17
	镉（以Cd计）， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.15
微 生 物 限 量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
	霉菌及酵母， CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录 M

乳清肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以乳清蛋白粉为原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的乳精肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 M.1 的规定。

表 M.1 指标要求

项目			指标				检验方法
感 官 要 求	色泽		淡黄色或黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味		具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态		疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质		无正常视力可见外来杂质				
理 化 指 标	水分， g/100g ≤		7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g ≤		8.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g ≥		75.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g ≥		65.0				GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例， % ≥		90.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤		0.5				GB 5009.12
	总砷(以 As 计)， mg/kg ≤		0.5				GB 5009.11
	铬(以 Cr 计)， mg/kg ≤		1.5				GB 5009.123
	总汞（以 Hg 计）， mg/kg ≤		0.01				GB 5009.17
	黄曲霉毒素 M ₁ ， μg/kg ≤		0.5				GB 5009.22
	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤		2.0				GB 5009.33
微 生 物 限 量			n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g		5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g		5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
	霉菌及酵母，CFU/g ≤		25				GB 4789.15

附录 N

山药肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以山药粉为原料，经高温变性、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的山药肽。

2 指标要求

指标要求应符合表 N.1 的规定。

表 N.1 指标要求

项目			指标				检验方法
感官要求	色泽		白色或浅灰色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味		具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态		疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质		无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g ≤		7.0				GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g ≤		7.0				GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g ≥		45.0				GB 5009.5
	肽含量（以干基计）， g/100g ≥		40.0				GB/T 22492附录B的规定
	相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例，% ≥		80.0				GB/T 22492 附录 A 的规定
	铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤		0.2				GB 5009.12
	总砷(以 As 计)， mg/kg ≤		0.4				GB 5009.11
微生物限量			n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g		5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g		5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 0

乳肽的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以牛、羊乳来源的乳清蛋白或全乳蛋白为原料，加水调浆、添加蛋白酶酶解，酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的乳肽。

2 指标要求

指标要求应符合表 0.1 的规定。

表 0.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或浅黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	疏松粉末状，色泽均匀，无结块、无吸潮				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	水分， g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
	灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0			GB 5009.4
	蛋白质（以干基计）， g/100g	≥	牛乳清蛋白为原料	75.0		GB 5009.5
			羊乳清蛋白为原料	45.0		
			牛全乳蛋白为原料	75.0		
	肽含量（以干基计）， g/100g	≥	牛乳清蛋白为原料	65.0		GB/T 22492附录B的规定
			羊乳清蛋白为原料	35.0		
			牛全乳蛋白为原料	50.0		
	铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
	总砷(以 As 计)， mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11
	总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.01			GB 5009.17
	铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.5			GB 5009.123
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数， CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群， CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 P

火麻仁低聚肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以火麻仁蛋白粉为原料，经酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的火麻仁低聚肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 P.1 的规定。

表 P.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感 官 要 求	色泽	淡黄色或浅黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	粉末状，无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
微 生 物 限 量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	50				GB 4789.15

附录 Q

鸡内金低聚肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以鸡内金为原料，经清洗、粉碎、蒸煮、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的鸡内金低聚肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 Q.1 的规定。

表 Q.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	粉末状固体，无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
	镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
	总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
	N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
微生物限量		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

附录 R

藜麦米低聚肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以藜麦米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的藜麦米低聚肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 R.1 的规定。

表 R.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	粉末状固体，无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12
	镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
	总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
微生物限量		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

附录 S

山药低聚肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以山药为原料，经粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的山药低聚肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 S.1 的规定。

表 S.1 指标要求

项目		指标				检验方法	
感官要求	色泽	白色或灰白色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅					
	组织状态	粉末状固体，无霉变					
	杂质	无正常视力可见外来杂质					
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12	
微生物限量		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	

附录 T

小米低聚肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以小米为原料，经脱脂、粉碎、酶解、提纯、干燥、包装等工艺加工而成的小米低聚肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 T.1 的规定。

表 T.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	白色或淡黄色				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	粉末状固体，无霉变				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
	镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
	总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
微生物限量		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

附录 U

火麻蛋白的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以火麻籽为原料，经清理、去壳或不去壳、压榨脱脂、灭菌、粉碎过筛或不粉碎、包装等工艺制成的用于食品加工用途的蛋白含量不低于 40%的火麻蛋白。

2 指标要求

指标要求应符合表 U.1 的规定。

表 U.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	具有火麻蛋白正常、自然的色泽				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	均匀的粉末或饼块黄产品				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
	水分，g/100g	≤	8.0			GB 5009.3
	蛋白质(以干基计)，g/100g	≥	40.0.			GB 5009.5
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
	黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	4.0			GB 5009.22
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ³	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	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	100	1000	GB 4789.10

附录 v

黑枸杞粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以黑枸杞为原料经榨汁、过滤，浓缩，喷雾干燥，粉碎，过筛，包装而成的黑枸杞粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 V.1 的规定。

表 V.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有枸杞粉应有的色泽及调配后应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅	
	组织状态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
	水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
	菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
	沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出	GB 4789.10

附录 W

桑叶肽粉的质量要求

1 原料来源

本规定适用于以桑叶粉为原料，经高温变性、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的桑叶肽粉。

2 指标要求

指标要求应符合表 P.1 的规定。

表 P.1 指标要求

项目		指标				检验方法
感官要求	色泽	具有该产品应有的色泽				取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅				
	组织状态	呈粉末状或颗粒状，无结块				
	杂质	无正常视力可见外来杂质				
理化指标	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.12
	蛋白质，%	≥	2.0			GB 5009.5
	水分，g/100g	≤	7.0			GB 5009.3
微生物限量		n	c	m	M	
	菌落总数，CFU/g	5	2	1×10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
	沙门氏菌	5	0	0/25g	/	GB 4789.4
	霉菌，CFU/g	50				GB 4789.15

附录 X

 备案号：44040058S-2022 备案日期：2022年07月26日 备案有效期：伍年	Q/DJK 广东省食品安全企业标准 Q/DJK 0001S-2022
白芸豆水解蛋白粉（白芸豆提取物）	
2022-06-10 发布	2022-07-10 实施
新产业大健康科技（珠海）有限公司 发布	
注	

Q/DJK 0001S-2022

前 言

本标准的编写格式按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准由苏州朗邦营养科技有限公司、新产业大健康科技（珠海）有限公司提出。

本标准由新产业大健康科技（珠海）有限公司归口。

本标准起草单位：苏州朗邦营养科技有限公司、新产业大健康科技（珠海）有限公司。

本标准主要起草人：赵伟、樊启磊、李舒宇、梁兵兵。

本标准于2022年06月10日首次发布。

Q/DJK 0001S-2022

白芸豆水解蛋白粉（白芸豆提取物）

1 范围

本标准规定了白芸豆水解蛋白粉（白芸豆提取物）的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以白芸豆为原料，经过原料筛选、粉碎、浸提、离心、浓缩、酶解、杀菌、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成的白芸豆水解蛋白粉（白芸豆提取物）。

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（包括所有的修订单）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 4789.15 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 5009.5 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 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 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 285 绿色食品 豆类

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》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白芸豆应符合 NY/T 285 的规定；

Q/DJK 0001S-2022

3.1.2 酶制剂应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定；

3.1.3 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	微黄色
气味和滋味	具有该品种应用的气味和滋味，无异味
性状	粉末状，干燥、均匀、无吸潮、无结块

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分(%)	≤ 7.0
蛋白质(干基, g/100 g)	≥ 30.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
α-淀粉酶抑制剂活力(U/g)	≥ 1.0×10^5

3.4 微生物指标

产品的微生物指标应符合表3和表4的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g) ≤	50			
样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。				

表4 致病菌限量

项目	指标			
	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	—

注1：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

Q/DJK 0001S-2022

3.6 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。

4 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 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽

取5 g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽。

5.1.2 气味和滋味

按冲调方法将一定量的产品于透明的玻璃烧杯中冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味。

5.1.3 性状

取5 g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其外观形态。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 铅

按照GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.4 α -淀粉酶抑制剂活力

按照附录A规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 总菌落数

按照GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按照GB 4789.3规定的方法测定。

5.3.3 霉菌

按照GB 4789.15规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌

按照GB 4789.4规定的方法测定。

5.4 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

Q/DJK 0001S-2022

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

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验，检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.3 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、蛋白质、 α -淀粉酶抑制剂活力、菌落总数及大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。一般情况下型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料有较大变化时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 主要生产设备更换时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.5 组批

同一原料、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。

6.6 抽样方法

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

6.7 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。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。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 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品的标签和标志应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》和有关规定的要求。外包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

铝箔袋包装应符合GB/T 28118的规定，内外包装均要求牢固、整洁、无毒、防潮、无异味，能保护产品品质，适于长途运输。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，应具有防尘、防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。运输及装卸时应注意轻拿、轻装、轻卸，避免重压。

Q/DJK 0001S-2022

7.4 贮存

产品应贮存于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的仓库内。不得露天存放，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。产品离地面、离墙面的距离均不少于10cm，避免靠近热源。在符合本标准规定的条件下，本产品保质期为24个月。

Q/DJK 0001S-2022

附录 A

α -淀粉酶抑制剂活力的测定方法 3,5-二硝基水杨酸法

A.1 范围

本方法适用于白芸豆水解蛋白（白芸豆提取物）中 α -淀粉酶抑制剂活力的测定。

A.2 原理

α -淀粉酶可以水解淀粉，生成麦芽糖。 α -淀粉酶抑制剂(α -AI)可抑制此水解反应，使生成的麦芽糖量减少。麦芽糖能与 3,5-二硝基水杨酸(DNS) 发生氧化还原反应，生成 3-氨基-5-硝基水杨酸，该物质在 540nm 下有特征吸收。 α -AI 对水解反应的抑制，使随后的氧化还原反应产物减少，因而吸光度下降，其下降程度与 α -AI 抑制活力成正比。采用分光光度计在 540nm 处测定该系列反应前后的吸光度值，可定量测定 α -AI 活力。

A.3 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T6682 规定的三级水。

A.3.1 试剂

A.3.1.1 二水磷酸二氢钠

A.3.1.2 十二水磷酸氢二钠

A.3.1.3 氯化钠

A.3.1.4 可溶性淀粉

A.3.1.5 猪胰 α -淀粉酶(美国 SIGMA 公司，型号为 A3176-1MU)

A.3.1.6 氢氧化钠

A.3.1.7 3,5-二硝基水杨酸

A.3.1.8 四水酒石酸钾钠

A.3.1.9 苯酚

A.3.1.10 亚硫酸钠

A.3.1.11 麦芽糖

A.3.2 试剂配制

A.3.2.1 磷酸盐缓冲液(简称 PBS, 0.1 mol/L) :

A 液：称取 15.6 g 二水磷酸二氢钠和 8.78g 氯化钠溶解于 1000 mL 水中；

B 液：称取 35.8 g 十二水磷酸氢二钠和 8.78 g 氯化钠溶解于 1000 mL 水中；

取 300mLA 液，将 B 液往 A 液中倾倒，边倒边搅拌，直至 pH 为 6.9。

A.3.2.2 淀粉溶液(1%)：称取 1 g 可溶性淀粉分散于 50 mL 水中，煮沸至液体澄清，冷却后用水定容至 100 mL，现配现用。

A.3.2.3 α -淀粉酶溶液：称取 5mg 猪胰 α -淀粉酶溶解于 100 mL PBS 中，现配现用。

A.3.2.4 3,5-二硝基水杨酸(简称 DNS) 试剂：

1) 配制 2 mol/L NaOH 溶液：称取 21.01 g NaOH 溶解于 262 mL 水中；

2) 称取 6.3 g DNS，缓慢加入到 45℃水浴中保温的 2 mol/L 的 NaOH 中；

3) 将 185 g 四水酒石酸钾钠溶解于 500 mL 水中后与 2) 中所得溶液混合，一起于水浴锅中搅拌至 DNS 溶解；

4) 称取 5 g 苯酚和 5 g 无水亚硫酸钠溶解于 3) 中所得溶液；

5) 冷却后用水定容至 1000 mL，放于棕色瓶中一周后使用。

A.3.2.5 麦芽糖标准溶液(1 mg/mL)：

将 3 g 麦芽糖盛于称量瓶中置 105℃烘箱中 2h，取出置干燥器中冷却。称取 1.0000 g 麦芽糖，先用 300

Q/DJK 0001S-2022

mL 水在烧杯中溶解后，倒入 1000 mL 容量瓶中，然后用 600 mL 水分三次反复润洗烧杯三次，将润洗水倒入容量瓶，最后用水定容至 1000 mL。

A.4 仪器

A.4.1 可见分光光度计

A.4.2 恒温水浴锅

A.4.3 磁力搅拌器

A.4.4 电磁炉

A.4.5 振荡器

A.5 测定步骤

A.5.1 麦芽糖标准曲线的制作

1) 取 7 只试管编号，分别加入麦芽糖标准溶液(1 mg/mL) 0, 0.15, 0.45, 0.75, 1.05, 1.35, 1.50 mL，然后用水将各试管中液体体积补足至 1.5 mL；(见表 1)

表 1 不同浓度麦芽糖溶液配制表

编号	1	2	3	4	5	6	7
麦芽糖标准溶液 (mL)	0	0.15	0.45	0.75	1.05	1.35	1.5
水 (mL)	1.5	1.35	1.05	0.75	0.45	0.15	0

2) 向各试管中加入 1 mL DNS 后，于沸水浴中水浴 10 min 后立即冷却；

3) 向各试管中加入 15 mL 水，振荡混匀后，于 540 nm 波长下测定吸光度值。用水调零。

A.5.2 测定

将粉末样品与磷酸盐缓冲液(PBS) 按 1:10~10:1(m/V, mg/mL) 或者其他合适比例制成液体样品(需分散完全，搅拌时间不少于 30 min，不用离心)。向两试管(编号分别为 I、II)中分别加入 10 mL 配制好的液体样品。分别测定 I、II 号试管中液体样品的 α -AI 活力。将 0.25 mL α -淀粉酶液和 0.25 mL 试管中的液体样品加入到 0.5 mL PBS 中，于 37℃ 水浴 10 min 后，加入 0.5 mL 可溶性淀粉溶液(此时应保证试管依然在 37℃ 水浴中)，精确反应 5 min 后加入 1 mL 3,5-二硝基水杨酸试剂(DNS) 以终止反应。将反应液于沸水浴中加热 10 min 后迅速置于冰水浴中冷却至室温，然后加入 15 mL 水，混合均匀后于 540 nm 波长下测定吸光值，用水调零。在测定过程中，设置空白管、空白对照管、抑制管和抑制对照管。空白管中不添加样品，空白对照管中不加 α -淀粉酶液和样品，抑制对照管中不加 α -淀粉酶液。体积不足处均以 PBS 补足，测定体系如表 2 所示。 α -淀粉酶活力(U)定义为：在 37℃, pH 6.9 条件下，1 min 内催化淀粉生成 1 μ g 麦芽糖所需 α -淀粉酶的量。

表 2 α -AI 活力测定体系

项目	酶液 (mL)	样品 (mL)	PBS (mL)	淀粉溶液 (mL)	DNS (mL)	水 (mL)
空白管	0.25		0.5	0.5	1	15
空白对照管			0.5	0.5	1	15
抑制管	0.25	0.25	0.5	0.5	1	15
抑制对照管		0.25	0.5	0.5	1	15

Q/DJK 0001S-2022

样品中 α -AI 对 α -淀粉酶的抑制率(AR)按下式计算:

$$AR = \left(1 - \frac{A_3 - A_4}{A_1 - A_2}\right) \times 100\%$$

其中, A_1 、 A_2 、 A_3 和 A_4 分别为 540nm 下 I、II 号试管中液体样品对应的空白管的吸光值的平均值、空白对照管的吸光值的平均值、抑制管的吸光值的平均值和抑制对照管的的吸光值的平均值。

样品的 AR 值应在 20%~50%之间, 否则需要调整粉末样品与 PBS 的比例。

α -AI 活力(U)定义为: 在 37℃、pH6.9 条件下, α -淀粉酶催化淀粉水解, 当反应体系的 α -淀粉酶活力为 100 U 时, 1 min 内抑制 1 μ g 麦芽糖生成所需 α -AI 的量。

A.5.3 计算

设麦芽糖浓度标准曲线为: $c=f(A)$ 。

其中, c -麦芽糖浓度, mg/mL;

A -相应麦芽糖浓度下的吸光度值。

空白组中 α -淀粉酶活力(Ψ)的计算公式如下:

$$\Psi = \frac{(f(A_1) - f(A_2)) \times 1.5 \times 1000}{5}$$

其中, 1.5-酶解反应体系的体积, mL;

5-酶解反应时间, min。

样品中 α -AI 活力(Θ)的计算公式如下:

$$\Theta = \frac{(f(A_1) - f(A_2) - f(A_3) + f(A_4)) \times 1.5 \times 1000 \times V \times 100}{5 \times 0.25 \times m \times \Psi}$$

其中, α -AI 活力(Θ)的单位为 U/g;

V -制备液体样品时所用 PBS 的体积, mL;

m -制备液体样品时所取粉末样品的质量, g;

Ψ -空白组中 α -淀粉酶活力;

1.5-酶解反应体系的体积, mL;

5-酶解反应时间, min;

0.25-测定中所取液体样品的体积, mL。

注: 本附录参考 T/CCCMHPIE 1.26-2018 植物提取物 白芸豆提取物制定。

编制说明

本标准适用于以红豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、绿豆、豌豆、扁豆、白扁豆、蚕豆仁、白芸豆、红芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、龙豆、鹰嘴豆、大米、红米、紫米、黑米、糙米、高粱米、玉米粒、玉米粉、玉米糝、薏米仁、小米、小麦、黑小麦、小麦仁、大麦、藜麦米、粳米、糯米、血糯米、燕麦、黑燕麦、甜荞麦、苦荞麦、黑荞麦、青稞米、铁棍山药、阴米粉、粟米、山药粉、红刀豆、黄米、黑麦、米荞、黑苦荞、黑小米、黄薏米、红薏米、绿小麦、小麦胚芽片、黑藜麦、红藜麦粉、马蹄全粉、熟制原料（燕麦片、酶解燕麦粉、黑燕麦、黑米粉、糙米粉、玉米粉、玉米片、大米片、小米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、赤小豆粉、白芸豆粉、白扁豆粉、鹰嘴豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、藜麦粉、薏仁、马铃薯全粉、藕粉、紫薯粉、粳米粉、红薯粉、铁棍山药粉、莲子、青稞粉、荞麦粉、高粱粉、芋头粉、香芋粉、紫山药粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经熟制（或不熟制），添加或不添加黄豆、黑豆、青豆、芝麻、魔芋粉、杏仁粉、豆浆粉、黑豆浆粉、小麦胚芽、燕麦麸皮粉、燕麦麸皮、小麦麸皮、速溶豆粉、葛根粉、熟制坚果及籽类仁（芝麻、核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、榛子仁、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、亚麻籽、开心果、松子仁、杏仁、花生仁、板栗、豌豆、青豆、兰花豆、黑豆、黄豆、鲍鱼果仁、银杏果仁、香榧子仁、西瓜子仁、瓜蒌子仁、小胡桃仁、大豆、芸豆、鹰嘴豆、莲子、小银杏仁、奇亚籽、腰果碎、花生碎中的一种或几种）、山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、甜菜根汁粉、南瓜粉、胡萝卜粉、木瓜粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、红枣粉、蓝莓粉、橙子粉、蔓越莓粉、椰浆粉、百香果粉、雪梨果汁粉、大麦苗粉、枸杞粉、黑枸杞粉、羽衣甘蓝粉、柠檬粉、青梅粉、豆角粉、血橙粉、牛油果粉、葡萄粉、芒果粉、香蕉粉、金桔粉、菠菜粉、菠萝粉、柚子粉、山楂粉、火龙果粉、西蓝花粉、芹菜粉、桂圆粉、荔枝粉、苦瓜粉、树莓粉、椰子片、红提干、青提干、红枣片、红枣粒、樱桃干、猕猴桃干、菠萝干、圣女果干、黑加仑干、苹果干、蓝莓干、桑葚粒、芒果干、葡萄干、香蕉片、草莓干、蔓越莓干、树莓粒、银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、L-阿拉伯糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、菊粉、乳矿物盐、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、针叶樱桃果、玉米低聚肽粉、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、水苏糖、玛咖粉、大麦苗、小麦低聚肽、抗性糊精、人参（人工种植5年以下）、蛋白核小球藻、水飞蓟籽油、奇亚籽、圆苞

车前子壳、蛹虫草、茶叶茶氨酸、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、柑橘纤维、玉米须、牛蒡根、中链甘油三酯、五指毛桃、黑果腺肋花楸果、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、植物乳植杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、发酵粘液乳杆菌、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶抹茶粉、可可粉、速溶咖啡粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、黑糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐、椰子油粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、脱脂奶粉、全脂奶粉、浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆低聚肽粉、人参低聚肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、鱼胶原蛋白肽、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、牛脾肽、猪脾肽、牛骨髓肽、牦牛骨髓肽、羊骨低聚肽、冻干酸奶块、麦芽糊精、小麦膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、燕麦纤维粉、富硒麦芽粉（固体饮料）、桂花花瓣、食品用香精、豆乳粉、酶解发芽谷物粉冲调谷物制品、椰浆松籽仁粉固体饮料、魔芋、香芋、平菇、金针菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、白玉菇、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、双孢蘑菇、竹荪、榛蘑、青椒粉、白萝卜粉、丝瓜粉、西兰花粉、白菜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、大枣粉、椰子粉、可可粉、龙眼肉粉、薄荷粉、哈密瓜粒、菠萝蜜干、金桔干、海苔、海藻粉、海带粉、紫菜粉、蜂花粉、桂花、茉莉花、刀豆、肉桂、乌梅、佛手、梔子、胖大海、砂仁、桑葚、莲子、葛根、槐花、火麻仁、丹凤牡丹花、杜仲雄花、辣木叶、茶树花、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、天冬、化橘红、苦瓜、磷脂酰丝氨酸、大豆肽粉、大米肽粉、核桃肽粉、苦瓜肽粉、绿豆肽粉、豌豆肽粉、小麦低聚肽粉、芝麻肽粉、花生肽粉、阿胶低聚肽粉、清蛋白多肽粉、乳清肽粉、乌鸡肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原肽粉、鸡肉肽、牛骨髓肽粉、人参肽（原料人参为人工种植，5 年及 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、山药肽、乳肽、火麻仁低聚肽粉、鸡内金低聚肽粉、藜麦米低聚肽粉、山药低聚肽粉、小米低聚肽粉、浓缩乳清蛋白、分离乳清蛋白、大豆浓缩蛋白、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、火麻蛋白、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、短双歧杆菌、两歧双歧杆菌、格氏乳杆菌、卷曲乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、约氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、罗伊氏粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、戊糖片球菌、格氏乳杆菌冻干粉、苹果酵素粉、蓝莓酵素粉、青梅酵素粉、乌梅酵素粉、芒果酵素粉、菠萝酵素粉、凤梨酵素粉、果蔬酵素粉〔复合酵素粉（凤梨、芒果、乌梅、蓝梅、青梅）、复合果蔬粉（乌梅、蓝梅、青梅、蔓越莓、葡萄）、维生素 C、凤梨蛋白酵素、木瓜蛋白酵素、长双歧杆菌、乳酸、嗜酸乳杆菌、无花果蛋白酵素、氨基肽酵素〕、奶昔酵素粉、黑枸杞粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酸奶粉、亚麻籽速溶粉、亚麻籽水溶粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、茉莉花茶粉、乌龙茶粉、咖啡粉、乳糖、海藻糖、大豆低聚糖、棉籽低聚糖、生活饮用水、无花果碎、罗汉果甜苷、燕窝粉、芦

笋、鲜芦根、丹凤牡丹花、驼奶粉、黑胡椒粉、椰蓉、酸枣仁粉、肉桂粉、覆盆子粉、绣球菌、塔格糖、甜菊糖苷、天然薄荷脑、豌豆蛋白、食品加工用酵母、食用淀粉（木薯淀粉）、桑叶肽、普洱茶、可可粉、白芸豆水解蛋白粉（白芸豆提取物）、壳寡糖、接骨木莓粉、牡丹籽油微囊粉、番石榴果汁粉、绿咖啡提取物、酵母提取物、食叶草粉、共轭亚油酸甘油酯、高丽菜粒、青梗菜粒中的一种或几种，经熟制（或不熟制）、粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥、过筛、包装加工而成的冲调谷物制品（添加益生菌的产品用 45℃ 以下的温水冲调）。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟福润德食品科技有限公司