



412080S-2025



武陟福润德食品科技有限公司企业标准

Q/WFS 0006S-2025

冲调谷物制品

2025-07-08 发布

2025-07-08 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、附录 B、附录 C、附录 D 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。

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、小麦胚芽、藕粉、紫薯粉、粳米粉、红薯粉、铁棍山药粉、莲子、黑芝麻粉、青稞粉、荞麦粉、高粱粉、芋头粉、香芋粉、紫山药粉、马铃薯淀粉、燕麦麸皮、小麦麸皮）中的一种或几种为原料，添加或不添加黑豆粉（黑豆经炒熟、研磨）、黄豆粉（黄豆经炒熟、研磨）、魔芋粉（熟）、葛根粉（熟）、马蹄全粉（熟）、熟核桃仁、熟花生仁、熟黑花生仁、熟腰果碎、熟扁桃仁、熟南瓜籽仁、熟榛子仁、熟松子仁、熟夏威夷果、熟碧根果、熟开心果仁、熟板栗仁、熟巴旦木仁、熟亚麻籽、熟芝麻粒、杏仁粉、白芝麻粉、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、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、豆浆粉、速溶豆粉、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、红枣香精、绿豆香精、生姜香精、苹果香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合、过筛、包装加工而成的冲调谷物制品。

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 GB5749 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

2.1.3 银耳、黑木耳、双孢菇、猴头菇、香菇应符合 GB7096 的规定。

2.1.4 浓缩牛奶蛋白、浓缩乳清蛋白应符合 GB11674 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB14963 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 GB16325 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/T18738 的规定。

2.1.9 熟核桃仁、熟花生仁、熟黑花生仁、熟腰果碎、熟扁桃仁、熟南瓜籽仁、熟榛子仁、熟松子仁、熟夏威夷果、熟碧根果、熟开心果仁、熟板栗仁、熟巴旦木仁、熟亚麻籽、熟芝麻粒、杏仁粉、白芝麻粉应符合 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、黑芝麻粉、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 GB19644 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB20371 的规定。

- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T20706 的规定。
- 2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T22494 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。
- 2.1.16 藕粉应符合 GB/T25733 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。
- 2.1.18 结晶果糖应符合 GB/T26762 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/T29602 的规定。
- 2.1.21 葛根粉（熟）应符合 GB/T30637 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 GB31645 的规定。
- 2.1.23 红枣香精、绿豆香精、生姜香精、苹果香精应符合 GB30616 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/T31740.1 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.27 红糖应符合 QB/T4561 和 GB13104 的规定。
- 2.1.28 黑糖应符合 QB/T4567 和 GB13104 的规定。
- 2.1.29 豆浆粉应符合 GB/T18738 和 GB2712 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.31 低聚异麦芽糖应符合 GB/T20881 和 GB15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T35883 和 GB13104 的规定。
- 2.1.34 魔芋粉（熟）应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.35 低聚木糖应符合 QB/T2984 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/T4791 的规定。

2.1.39 水苏糖应符合 QB/T4260 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、薄荷、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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、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。

2.1.43L-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。

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

2.1.45 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.46 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。

2.1.47 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。

2.1.48 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。

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

2.1.50 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。

2.1.51 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.52 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.53 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。

2.1.54 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。

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

2.1.56 水飞蓟籽油应符合原卫生部 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.57 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。

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

2.1.59 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。

2.1.60 牛蒡根应符合国卫食品函[2012]83 号的规定。

2.1.61 柑橘纤维应符合卫生部卫办监督[2012]262 号的规定。

2.1.62 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。

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

2.1.64 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。

2.1.65(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。

2.1.66 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。

2.1.67 富硒麦芽粉(固体饮料)应符合 Q/BCKZ0001S(见附录 A)的规定。

2.1.68 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.69 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。

2.1.70 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.71 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。

2.1.72 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.73 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。

2.1.74 动物蛋白肽粉应符合 Q/AHGT 0001S(见附录 B)的规定。

2.1.75 阿胶低聚肽、海参低聚肽、枸杞低聚肽、人参低聚肽、弹性蛋白肽、牦牛血肽、鳄鱼血肽、牛脾肽、猪脾肽、牛骨髓肽、牦牛骨髓肽、羊骨低聚肽应符合 Q/DLL 0001S(见附录 C) 的规定。

2.1.76 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.77 马蹄全粉(熟)应符合 Q/LYSP 0001S(见附录 D)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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状(片状或颗粒状),无霉变和结块	

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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
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
脲酶试验 ^c		阴性	GB/T 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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于以坚果及其籽类为主要原料的产品； ^b仅适用于以添加杏仁粉的产品； ^c仅适用于以黄豆粉、黑豆粉为主要原料的产品； ^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 ^d , 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不适用于添加益生菌产品的检测。 ^d仅适用于添加益生菌产品的检测。 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；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:

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0001S—2021

富硒麦芽粉(固体饮料)



Q/610000-13306S-2021
有效期至 20241207

2021-10-06 发布

2021-12-06 实施

Q/BCKZ 0001S—2021

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。
本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司提出。
本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司起草。
本标准起草人：杨小东。
本标准批准人：柳小军。
本标准属首次发布。



Q/RCKZ 0001S—2021

富硒麦芽粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了富硒麦芽粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以富硒麦芽为主要原料，选用麦芽糊精为辅料，经水提、过滤、浓缩、配料、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的富硒麦芽粉（固体饮料）。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 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 5009.15	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 17946	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29621	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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》

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

QBCKZ 0001S—2021

3.1.1 富硒麦芽：应符合附录 A 的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品的固有色泽
气味和滋味	具有本品特有的风味与滋味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈均匀的浆液溶液，允许有少量沉淀

3.3 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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
硒(以 Se 计), mg/kg	0.15~0.3

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

• 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

Q/BCKZ 0001S—2021

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取 5g 左右被测样品于洁净的烧杯中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和组织形态，检查有无杂质。加入 80℃ 左右的温水 150ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味。静置 2min 后，观察烧杯底部有无沉淀。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 硒：按 GB 5009.93 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

Q/BCKZ 0001S—2021

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样。抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量不得少于 8 袋，抽样量不得少于 1kg。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。

6.1.3 最大食用量：≤100 克/天。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准要求，成品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装材料应符合 GB/T 14187 的规定。其他包装材料应符合食品安全国家相关标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味，不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

Q/BCKZ 0001S—2021

包装后的产品应储存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。



安徽国肽生物科技有限公司 发 布

025

附

备案号: 342022022355

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案日期: 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/AHG1 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.....	6
表A.1 标准适用企业名单.....	6



Q/AHGT 0001S—2023

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《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参照强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14880《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》，参考了标准GB 31645《食品安全国家标准 脱脂蛋白粉》、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：Q42321C4141S），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：张仁、崔景林、于海波、晏发。

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/A HGT 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。凡标注日期的引用文件仅标注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的文件，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 食品中砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中钡的测定
GB 5009.13	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 食品中总酸及可滴定酸的测定
GB 5009.125	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准

Q/AT10GT 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、冻畜产品
GB 18079	动物源性食品添加剂卫生规范
GB/T 22723	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 23527	蛋白粉制剂
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 食品用添加剂 植物活性肽（未酶解性类）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病性微生物
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
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》	
国家卫生和计划生育委员会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、清洁的经（冻、干制）可食用动物骨、壳、筋（含软骨）、腱、皮、腱、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织为主要原料，加水，经前处理（包括绞碎、均质、煎煮等一种或多种工艺）、酶解、白酶酸解、精制（包括离心、过滤、脱色、脱盐、脱脂等一种或多种工艺）、浓缩、喷雾干燥、包埋等工艺加工制成相对分子质量小于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、胶原蛋白肽粉和胶原蛋白肽粉（含胶原蛋白肽粉和胶原蛋白肽粉）。

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中原料要求的規定。畜、禽类符合GB 2707和GB 16869的规定，水产动物符合GB 2733的规定。

4.1.3.1 可以使用原料：

Q/ALGT 00015—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肋骨、筋（含腱）、腱、皮、蹄、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织；

b) 骨粒加工厂加工的清汤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 蛋白粉：应符合GB/T 23537的规定。

4.1.5 其它原料材料：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	粉末状颗粒状，无结块	取2g试样置于洁净呈白色杯中，用500ml饮用水配成1%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀，闻其气味，并刮开杯壁，品尝滋味。
色泽	灰产品特有的颜色	
滋味和气味	具有本品特有的滋味，无酸败、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	胶原蛋白粉	胶原蛋白肽粉	胶原蛋白肽粉	
水分/%	≤7.0				GB 4809.4 第一法
总氮（以干基计）/%	≥4.0	≥15.0	≥4.0	≥15.0	GB 4809.5
羟脯氨酸（以干基计）/%	-	≥0.1	-	≥0.0	GB/T 9685.23
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例/%	≥0.01	-	-	-	GB 31615 附录 A
相对分子质量小于1000的蛋白肽所占比例/%	-	-	≥0.01	-	GB/T 22729 附录 A
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.0				GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.0				GB 5009.11
铜（以 Cu 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.15
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.0				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 ^a 及限量（除非规定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	2	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^a样品的条件及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许检出 n 值的样品数；2 为指示菌每单位接受水平或限量值；M 为指示菌每单位最高安全限量值。

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，工厂卫生符合 GB 18079 的要求。

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。组批数量以产品最小包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量

在成品仓库或生产现场随机抽取样品，按标准批量，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。

将采样的试样均匀，装入清洁、干燥、带密封盖玻璃瓶或无菌袋中，粘贴标签，注明生产日期、产品名称、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码合格字样后方可出厂销售。

Q/AHGT 0001S—2023

6.2.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、酸度、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。有下列情形之一时应进行型式检验：

- 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。微生物指标不符合标准要求或发现恶性杂质（如玻璃、金属、虫虫等），不得复检，判定为不合格。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(GB 28050)的规定执行，并注明生产日期。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、制造商名称、制造商地址、制造商联系方式、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标签的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应无毒、清洁、无污染、无霉无虫，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、防霉；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产品要求贮存，产品不应与有毒、有害、有异味、易吸潮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贮存，常温保存产品保质期为24个月。

Q/ABGT 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
安徽国武生物技术有限公司	安徽省合肥市蜀山区经济开发区分馆西路23-1号
安徽国武生物技术股份有限公司	安徽省合肥市蜀山区经济开发区分馆西路23-1号分馆大楼308、309、310室
安徽国武生物技术股份有限公司	安徽省合肥市蜀山区经济开发区分馆西路23-1号分馆大楼308、309、310室
国武生物二型（合肥）有限公司	安徽省合肥市蜀山区经济开发区分馆西路23-1号分馆大楼308、309、310室

附录 C

H N

Q 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

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

德州蓝力生物技术有限公司 发布



Q/DLL 0001S-2024

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由德州蓝力生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张玉霞。

本标准自发布之日起有效期3年，到期复审。



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分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以鳕鱼肉/鳕鱼皮/鳕鱼骨（人工养殖）、海参、牡蛎、鳗鱼、泥鳅、大鲵（人工养殖）、鱼皮/鱼鳞/鱼骨、羊皮/羊骨/羊骨髓/羊蹄筋、牛皮/牛骨/牛骨髓/牛胆脏/牛蹄筋、牦牛皮/牦牛骨/牦牛骨髓/牦牛骨明胶/牦牛血、鳕鱼/金枪鱼、鸡骨、鸭骨、蛋清/卵清蛋白粉、动物血液蛋白粉、地龙蛋白、枸杞、葛根、红枣、阿胶、人参（人工种植）、大米粕、玉米粒/玉米蛋白粉、小麦粕/小麦蛋白粉、豌豆粕/豌豆蛋白、燕窝、核桃粉、花生、银耳、燕麦麸皮、玛卡粒/玛卡片、大豆分离蛋白、大豆蛋白、芙蓉果籽、沙棘果、苦瓜蛋白、白玉蜗牛肉（人工养殖）、鹿皮/鹿心肌/鹿鞭、猪皮/猪骨/猪脏脏/猪蹄筋或以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪白粉、血豆腐、藜麦蛋白、苡苳粉、鳕鱼血、银杏果、乳清蛋白粉、牛腱皮/骨、马蹄筋、两栖碎虾、蚕类脱胶、猪类心肌、蚰虫草、金枪鱼/肉/骨中的一种或多种为原料，添加酶制剂，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的肽粉系列产品。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1896.174 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 食品中农药残留限量

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 食品中总钙及无机磷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中糖的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.122 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 5825 干燥红枣



Q/DLL 0001S-2024

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14832 食品安全国家标准 食品加工用粉类
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 30637 食用葛根粉
 GB 31345 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GB/T 1092 燕窝质量等级
 GB/T 34671 银耳干制技术规范
 新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2012年第17号）人参（人工种植）
 新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2009年第18号）
 《中华人民共和国药典》
 DB33/T 574-2022 白玉蜗牛养殖技术规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 GB 20371 食品加工用植物蛋白
 Q/WSHY 0001S-2021 药芋干制品
 GB 14874 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 NY/T 3809 食用血粉
 新资源食品公告（国家卫生和计划生育委员会 2014 年第 10 号公告）蜂虫草

3 产品分类

3.1 产品按原料不同，分为胶原蛋白肽粉系列产品、植物蛋白肽粉系列产品和其他肽粉系列产品；

3.1.1 胶原蛋白肽粉系列产品：鱼骨胶原蛋白肽（粉）、鱼皮胶原蛋白肽（粉）、鱼鳞胶原蛋白肽（粉）、水解鱼胶原蛋白肽（粉）、鲑鱼胶原蛋白肽（粉）、鲑鱼皮胶原蛋白肽（粉）、深海鱼胶原蛋白肽（粉）、骨胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原蛋白肽（粉）、鲜（牛）骨胶原蛋白肽（粉）、牛胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原低聚肽（粉）、牦牛胶原蛋白肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊骨低聚肽（粉）、羊骨胶原低聚肽（粉）、海洋鱼胶原低聚肽（粉）、海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）、牛骨髓肽（粉）、纯牛骨低聚肽（粉）、牦牛骨髓肽（粉）、鹿胶原蛋白肽（粉）、猪胶原蛋白肽（粉）、胶原蛋白活性肽（粉）、鲑鱼胶原低聚肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）水解蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）皮胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）骨胶原蛋白肽（粉）、红鲷鱼胶原蛋白肽（粉）、羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽

3.1.2 植物蛋白肽粉系列产品：燕麦肽（粉）、枸杞低聚肽（粉）、葛根低聚肽（粉）、红枣低聚肽（粉）、人参低聚肽（粉）、大米低聚肽（粉）、玉米低聚肽（粉）、小麦低聚肽（粉）、豌豆低聚肽（粉）、核桃低聚肽（粉）、花生低聚肽（粉）、燕麦低聚肽（粉）、大豆低聚肽（粉）、土豆肽（粉）、玛卡肽（粉）、美藤果肽（粉）、沙棘肽（粉）、苦瓜肽（粉）、藤支肽（粉）、药芋肽（粉）、银杏果肽（粉）

3.1.3 其他肽粉系列产品：卵性蛋白肽（粉）、白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉）/血清白蛋白肽（粉））、地龙蛋白肽（粉）、燕窝肽（粉）、银耳肽（粉）、禽禽血蛋白多肽（粉）、牦牛血肽（粉）、鳕鱼肽（粉）、鳕鱼血肽（粉）、鳕鱼肽（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））、刺梨肽（粉）、海参低聚肽（粉）、刺梨低聚肽（粉）、



Q/DLL 0006S-2024

牡蛎低聚肽（粉）、鳕鱼低聚肽（粉）、鲟鱼肽（粉）、牛脾肽（粉）、猪脾肽（粉）、乳清蛋白肽（粉）、牛腱胶原蛋白肽（粉）、心肌肽粉、瘦心肌肽（粉）、鳊鱼肽（粉）、南极磷虾肽（粉）、鳕鱼低聚肽（粉）、金枪鱼肽（粉）。

3.2 详细产品：

3.2.1 鳕鱼肽（粉）：以鳕鱼肉（或鳕鱼皮、鳕鱼骨）（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鳕鱼肽（粉）。

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

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

3.2.4 鳕鱼低聚肽（粉）：以鳕鱼为原料，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鳕鱼低聚肽（粉）。

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

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

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

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

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

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

3.2.11 牦牛胶原蛋白肽（粉）：以牦牛骨髓为原料，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胶原蛋白肽（粉）。

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

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

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

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

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

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

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

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



Q/DLL 0001S-2024

- 3.2.18枸杞低聚肽（粉）：以枸杞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料枸杞低聚肽（粉）。
- 3.2.19葛根低聚肽（粉）：以葛根为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料葛根低聚肽（粉）。
- 3.2.20红枣低聚肽（粉）：以红枣为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料红枣低聚肽（粉）。
- 3.2.21人参低聚肽（粉）：以人参（人工种植）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料人参低聚肽（粉）。
- 3.2.22大米低聚肽（粉）：以大米粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大米低聚肽（粉）。
- 3.2.23玉米低聚肽（粉）：以玉米粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料玉米低聚肽（粉）。
- 3.2.24小麦低聚肽（粉）：以小麦粕/小麦蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料小麦低聚肽（粉）。
- 3.2.25豌豆低聚肽（粉）：以豌豆粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料豌豆低聚肽（粉）。
- 3.2.26核桃低聚肽（粉）：以核桃粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料核桃低聚肽（粉）。
- 3.2.27花生低聚肽（粉）：以花生为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料花生低聚肽（粉）。
- 3.2.28燕麦低聚肽（粉）：以燕麦麸皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕麦低聚肽（粉）。
- 3.2.29大豆低聚肽（粉）：以大豆分离蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大豆低聚肽（粉）。
- 3.2.30弹性蛋白肽（粉）：以金枪鱼/鲑鱼心管、牛心管为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料弹性蛋白肽（粉）。
- 3.2.31白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉）/血清白蛋白肽（粉））：以蛋清液/卵清蛋白粉/动物血浆蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料白蛋白肽（粉）（卵清蛋白肽（粉）/血清白蛋白肽（粉））。
- 3.2.32地龙蛋白肽（粉）：以地龙蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料地龙蛋白肽（粉）。
- 3.2.34燕窝肽（粉）：以燕窝为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕窝肽（粉）。
- 3.2.35银耳肽（粉）：以银耳为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料银耳肽（粉）。
- 3.2.36畜禽血蛋白多肽（粉）：以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪血粉、血豆腐其中一种或多种为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的畜禽血蛋白多肽（粉）。
- 3.2.36.1牦牛血肽（粉）：以牦牛血或牦牛血粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的牦牛血肽（粉）。
- 3.2.37海洋鱼胶原低聚肽（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）。
- 3.2.38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髓肽（粉）。



Q/DLL 0006S-2024

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



Q/DLL 0001S-2024

3.2.60猪脾肽（粉）：以猪脾脏为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料猪脾肽（粉）。

3.2.61乳清蛋白肽（粉）：以乳清蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料乳清蛋白肽（粉）。

3.2.62鱼皮胶原蛋白肽（粉）：以鱼皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼皮胶原蛋白肽（粉）。

3.2.63鲑鱼皮胶原蛋白肽（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鲑鱼皮胶原蛋白肽（粉）。

3.2.64牛蛙胶原蛋白肽（粉）：以牛蛙皮/骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛蛙胶原蛋白肽（粉）。

3.2.65羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）：以羊蹄筋/牛蹄筋/猪蹄筋/马蹄筋为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）。

3.2.66心肌肽（粉）：以畜类心肌为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料心肌肽（粉）。

3.2.66.1鹿心肌肽（粉）：以鹿心肌为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿心肌肽（粉）。

3.2.67鹿鞭肽（粉）：以鹿鞭为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鹿鞭肽（粉）。

3.2.68南极磷虾肽（粉）：以南极磷虾为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料南极磷虾肽（粉）。

3.2.69水解角蛋白肽（粉）：以牛羊等动物的皮毛、蹄甲、鱼鳞等富含角蛋白的原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料水解角蛋白肽（粉）。

3.2.70胰凝乳蛋白酶肽（粉）：以牛羊猪等禽类的胰脏为原料，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胰凝乳蛋白酶肽（粉）。

3.2.71鱼鳞胶原蛋白肽（粉）：以鱼鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼鳞胶原蛋白肽（粉）。

3.2.72虫草肽（虫草素提取物）：以蛹虫草为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料虫草肽（虫草素提取物）。

3.2.73金枪鱼肽（粉）：以金枪鱼、肉、骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料金枪鱼肽（粉）。

4 要求

4.1 基本要求

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

4.2 原辅料

4.2.1 阿胶粉

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

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

应符合GB 2733/GB 10136的规定。

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

应符合GB 2707的规定。



Q/DLL 0001S-2024

4.2.4 燕窝

应符合GB/T 1092的规定。

4.2.5 大米粕、玉米粕、豌豆粕、燕麦麸皮（燕麦粕）、美藤果粕

应符合GB 14932、GB 2715的规定。

4.2.6 核桃粉、花生、银杏果

应符合GB 19300的规定。

4.2.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.8 人参（人工种植）

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

4.2.9 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.2.10 红菱

应符合GB/T 5835的规定。

4.2.11 葛根

应符合GB/T 30637的规定。

4.2.12 蛋清/卵清蛋白粉

应符合GB 2749的规定。

4.2.13 地龙蛋白

应符合卫生部公告2009年第18号的规定。

4.2.14 明胶

应符合GB/T 4087的规定。

4.2.15 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

4.2.16 银耳

应符合GB/T 34571

4.2.17 大豆分离蛋白、小麦蛋白粉、土豆蛋白、苦瓜蛋白、燕麦蛋白、玉米蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合GB20371《食品加工用植物蛋白》的规定。

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

4.2.19 养殖梅花鹿的血、鹿皮、鹿心肌、鹿鞭应取自非疫区健康活养梅花鹿，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》和卫监医函〔2012〕8号的规定。

4.2.20 玛卡粉：应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2014年第13号）玛卡粉的规定。

4.2.21 沙棘果：应符合GB/T 22234-2009《中国沙棘果实质量等级》。

4.2.22 白玉螺牛肉：白玉螺牛肉应符合GB2733或T/ZL 007。

4.2.23 菊芋粉：应符合Q/WSTW 0001S-2021 菊芋干制品的规定。

4.2.24 乳清蛋白粉：应符合GB 11674《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》的规定。

4.2.25 猪血粉、动物血浆蛋白粉：应符合NY/T 3609《食用血粉》的规定。

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

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标



Q-DLL 000-S-2024

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取10g产品，将其置于消净无色透明的玻璃皿中，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，然后，置于透明玻璃杯内，并稀释后应立即嗅其
组织形态	均为粉末状或颗粒状，无较大结块	
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	香味，静置两分钟后看其杯底有无异物。
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		检验方法
	项 目	胶原蛋白肽系列产品 鱼骨胶原蛋白肽（粉）、角胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白肽（粉）、鱼肝油胶原蛋白肽（粉）、骨胶原蛋白肽（粉）、牛骨胶原蛋白肽（粉）、羊（牛）骨胶原蛋白肽（粉）、牛胶原蛋白肽（粉）、水解鱼胶原蛋白肽（粉）、深海鱼胶原蛋白肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白肽（粉）、鲑鱼胶原蛋白肽（粉）、耗牛胶原蛋白肽（粉）、牛骨骨髓肽（粉）、猪胶原蛋白肽（粉）、胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）胶原蛋白肽（粉）、三文鱼（大西洋鲑）水解蛋白（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）、红嘴鱼胶原蛋白肽（粉）、羊蹄/牛蹄/猪蹄/马蹄肽（粉）		牛骨胶原低聚肽（粉）、羊皮低聚肽（粉）、羊骨低聚肽（粉）、羊骨髓低聚肽（粉）、海洋鱼胶原蛋白低聚肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白低聚肽（粉）、鳕鱼胶原蛋白低聚肽（粉）
氮含量（以干基计）/(g/100g)	≥	7.5		GB 5009.5
水分/(g/100g)	≤	7.0		GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	7.0		GB 5009.4
总氨基酸（以干基计）/(g/100g)	≥	3.0		GB/T 3666-2008
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例/%	≥	80	/	GB 31645
相对分子质量小于10000的蛋白水解物所占比例/%	≥	/	60	GB/T 22723
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.17
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.9		GB 5009.12
砷（以As计）/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.11



Q/DLL 00015-2024

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

项 目	指 标				检测方法
	植物蛋白肽粉系列产品				
	燕 麦 肽 (粉)、 土 豆 肽 (粉)、 无 腥 果 肽 (粉)、 苦 瓜 肽 (粉)、 紫 菜 肽 (粉)	枸杞低聚肽(粉)、 葛根低聚肽(粉)、 红枣低聚肽(粉)、 大米低聚肽(粉)、 玉米低聚肽(粉)、 小麦低聚肽(粉)、 蚕豆低聚肽(粉)、 豌豆低聚肽(粉)、 核桃低聚肽(粉)、 花生低聚肽(粉)、 燕麦低聚肽(粉)、 大豆低聚肽(粉)	人 参 低 聚 肽(粉)	玛 卡 肽 (粉)、 菊 子 肽 (粉)、 银 杏 果 肽(粉)	沙 棘 肽 (粉)
总氮(以干基计)/(g/100g) ≥	10		/		GB 5009.4
蛋白质(N×6.25,以干基计)%	/		≥10.0	≥15.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤	7.0				GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	7.0				GB 5009.4
相对分子质量小于10000的蛋白 六肽所占比例%≥	/	85	/	85	GB/T 22729
相对分子质量小于10000的胶原 蛋白肽所占比例% ≥	90.0	/	90.0	/	GB 31616
肽含量(以干基计)% ≥	50		5.0		GB/T 22729
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.1				GB 5009.17
铜(以Cu计)/(mg/kg) ≤	燕麦肽(粉)、大米低聚肽(粉)、玉米低聚肽(粉)、小麦低聚肽(粉)、葛根低聚肽(粉)、紫菜肽(粉) 0.2 豌豆低聚肽(粉)、土豆肽(粉)、苦瓠肽(粉)、大豆低聚肽(粉) 0.3; 菊芋肽(粉) 0.8 其他 0.9				GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	1.0				GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	2.0				GB 5009.123
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.1				GB 5009.15



0-DLL 00015-2024

项 目	标 准 其他肽粉系列产品		检测方法
	弹性蛋白肽（粉）、 白蛋白肽（粉）（卵 清蛋白肽（粉）/ 血清白蛋白肽 （粉））、肌球蛋白 肽（粉）、酪氨酸 （粉）、肌肽 （粉）、富含血清 白多肽（粉）、牦牛 血肽（粉）、鳕鱼肽 （粉）、泥鳅肽（粉）、 大蒜肽（粉）、大蒜 素（粉）/人胎盘白 蛋白（粉）（人胎盘反 原蛋白肽（粉）、人 胎盘胶原蛋白肽 （粉）、人胎盘蛋白 肽（粉））、阿胶肽 （粉）、鳕鱼血肽 （粉）、乳清蛋白肽 （粉）、牛肝肽原蛋 白肽（粉）、心肌肽 （粉）、鹿心肌肽 （粉）、鹿肾肽（粉）、 南极磷虾肽（粉）、 水解角蛋白肽（粉）、 虫草肽（虫草素提取 物）、金枪鱼肽（粉）	海参低聚肽（粉）、鳕 鱼低聚肽（粉）、阿胶 低聚肽（粉）、牦牛乳 （粉）、牛肝肽（粉）、 猪脾肽（粉）、胰源低 聚肽（粉）	
总氮（以干基计）/（g/100g）≥	燕窝肽（粉）≥ 虫草素（虫草素提取物）≥2 南极磷虾肽（粉）、水解角蛋白肽（粉）≥15 其他≥10		5 GB 5006.5
水分/（g/100g）≤	7.0		GB 5009.2
灰分/（g/100g）≤	7.0		GB 5009.4
相对分子质量小于10000的蛋白 水解物所占比例%≥	海参低聚肽（粉）、鳕鱼低聚肽（粉）、阿胶低聚肽（粉）、牡 蛎低聚肽（粉）、胰源低聚肽（粉）≥60.0		GB/T 22729
相对分子质量小于10000的胶原 蛋白肽所占比例%≥	低聚肽粉末之外的其他肽粉≥90		GB 31545
总汞（以Hg）计/（mg/kg）≤	0.1		GB 5009.17
甲基汞（以Hg）计/（mg/kg）≤	金枪鱼肽（粉）≤1.2		
无机砷/（mg/kg）≤	鳕鱼血肽粉≤0.5	0.5	GB 5009.11



Q/DLL 0001S-2024

		金枪鱼肝（粉）≤0.1	
铜（以Cu计） /（mg/kg）	≤	卵清蛋白肽（粉）/白蛋白肽（粉）≤0.2，金枪鱼肽（粉）≤0.5， 其他≤0.9	GB 5009.12
总砷（以As计） /（mg/kg）	≤	银耳肽（粉）0.5， 其他 1.0	GB 5009.11
铬（以Cr计） /（mg/kg）	≤	2.0	GB 5009.123
镉（以Cd计） /（mg/kg）	≤	卵清蛋白肽（粉）/白蛋白肽（粉）0.05 其他 0.1	GB 5009.15
肽含量（以干基计）%	≥	燕窝肽（粉）≥5 虫胶肽（虫壳素提取物）≥10 卵清蛋白肽（粉）≥70 其他≥50	GB/T 32729

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及数量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	1×10 ⁵	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m值的样品数；m为致病微生物可接受水平的限量值；M为致病微生物的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

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

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

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

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批次料，同一班生产的同品种同规格包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样

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

5.3 检验

5.3.1 出厂检验



Q/DLL 0001S-2024

5.3.1.1 检验项目

感官要求、总氮/蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时每年至少进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原料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；
- 国家食品安全监管机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 感官指标、理化指标检验结果中若有1~2项不符合本标准的要求时，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的要求时，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 8533的规定。

6.2.3 代装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，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，严禁抛摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

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

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

附录 D

CCS

Q/LYSP

平乐县乐瑶食品有限公司企业标准

Q/LYSP 0001S—2024
代替 Q/LYSP0001S-2021

方便代餐粉

食品安全企业标准备案号
45**0665**S-2024
有效期至 2029年05月23日

2024-04-30 发布

2024-06-10 实施

平乐县乐瑶食品有限公司 发布

Q/LYSP 0001S—2024

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替Q/LYSP 0001S-2021。

本文件与Q/LYSP 0001S-2021相比，主要变化如下：

——更新了引用文件；

——删除了产品分类。

本文件由平乐县乐瑶食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：平乐县乐瑶食品有限公司。

本文件主要起草人：庾琳静、唐彪。

Q/LYSP 0001S—2024

方便代餐粉

1 范围

本文件规定了方便代餐粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以(山药、葛根、芋头、紫薯、马铃薯、食用木薯、板栗、莲藕、南瓜、玉米、大米、绿豆、红豆等中的一种或多种)为主要原料,添加或不添加辅料(冰糖、山楂、绿茶、食用香精),经原料预处理、干燥、熟化、粉碎、调配、包装等工艺加工制成的冲调类方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赈曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求

Q/LYSP 0001S—2024

GH/T 1159 山楂

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 山药、葛根、芋头、紫薯、南瓜、马铃薯、木薯、板栗、莲藕、玉米

应新鲜良好、无腐败、无霉烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 大米、绿豆、红豆

应符合GB 2715的规定。

4.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

4.1.4 山楂

应符合GH/T 1159的规定。

4.1.5 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

4.1.6 食用酒精

应符合GB 31640的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种产品应有的色泽
组织形态	疏松粉末状或颗粒状，无结块
滋味及气味	具有该品种产品应有的滋味及气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/LY3P 0001S—2024

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
银(以Ag计)/(mg/kg)	≤ 10.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 20 ^a (10) ^a
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^b /(μg/kg)	≤ 1000
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定
^a 仅适用于以食用木薯为主要原料的产品。 ^b 仅适用于以玉米为主要原料的产品。 ^c 仅适用于以大米为主要原料的产品。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ⁷
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

Q/LYSP 0001S—2024

7.1 感官要求

取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，按食用方法冲调后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

7.2.3 氰氢酸

按GB 5009.36的规定执行。

7.2.4 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22的规定执行。

7.2.5 赈曲霉毒素A

按GB 5009.96的规定执行。

7.2.6 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111的规定执行。

7.2.7 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209的规定执行。

7.2.8 其他污染物限量

按GB 2762的规定执行。

7.2.9 其他真菌毒素

按GB 2761的规定执行。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

Q/LYSP 0001S—2024

9.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固，产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防暴晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.5 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。

编制说明

本标准适用于以熟制原料（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、小麦胚芽、藕粉、紫薯粉、粳米粉、红薯粉、铁棍山药粉、莲子、黑芝麻粉、青稞粉、荞麦粉、高粱粉、芋头粉、香芋粉、紫山药粉、马铃薯淀粉、燕麦麸皮、小麦麸皮）中的一种或几种为原料，添加或不添加黑豆粉（黑豆经炒熟、研磨）、黄豆粉（黄豆经炒熟、研磨）、魔芋粉（熟）、葛根粉（熟）、马蹄全粉（熟）、熟核桃仁、熟花生仁、熟黑花生仁、熟腰果碎、熟扁桃仁、熟南瓜籽仁、熟榛子仁、熟松子仁、熟夏威夷果、熟碧根果、熟开心果仁、熟板栗仁、熟巴旦木仁、熟亚麻籽、熟芝麻粒、杏仁粉、白芝麻粉、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、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

油脂脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、脱脂奶粉、全脂奶粉、豆浆粉、速溶豆粉、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、红枣香精、绿豆香精、生姜香精、苹果香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合、过筛、包装加工而成的冲调谷物制品。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