



412830S-2025



焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0067S-2025

益生菌压片糖果

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C 为规范性内容。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军、李胜广、许奇炜、闫娜。

H N

Q B

益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了益生菌压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、D-甘露糖醇、乳糖中的一种或多种为主要原料，添加食品用菌种制剂[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌、木糖葡萄糖球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母中一种或多种]，添加水苏糖、低聚半乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、低聚木糖、肽粉（山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、阿胶肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、火麻仁肽粉、马齿苋蛋白肽粉、决明子肽粉、紫苏籽肽粉、葛根肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉中的一种或几种）、海洋鱼皮胶原低聚肽粉、玉米低聚肽粉、甜橙果粉、草莓果粉、柠檬果粉、蓝莓果粉、水蜜桃果粉、苹果果粉、聚葡萄糖、抗性糊精、乳粉、食用玉米淀粉、鸡内金（熟制）、山楂、怀山药、麦芽、莱菔子、茯苓、橘皮、肉豆蔻、乌梅、干姜、怀菊花、薄荷、枸杞子、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、火麻仁、蛹虫草、人参（5年及5年以下人工种植）、枳椇子、栀子、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、桑椹、桔红、淡竹叶、桔梗、荷叶、莲子、菊花（杭菊、怀菊中一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、藿香、微晶纤维素、碳酸氢钠、硬脂酸镁、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、番茄红素、姜黄素、天然薄荷脑、山楂香精、乌梅香精、天然薄荷微胶囊香精、清凉醇香精、牛奶粉末香精、甜橙香精、柠檬香精、草莓香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、苹果香精中的一种或多种，经预处理、配料、造粒或不造粒、干燥或不干燥、混合、压片成型、包装等生产加工工艺制成的益生菌压片糖果。

根据添加原料不同可分为：益生菌压片糖果A、益生菌压片糖果B、益生菌压片糖果C、益生菌压片糖果D、益生菌压片糖果E、益生菌压片糖果F、益生菌山楂鸡内金压片糖果、益生菌乌梅肉豆蔻压片糖果、复合益生菌肽压片糖果（薄荷味）、复合益生菌肽压片糖果（牛奶味）、复合益生菌肽压片糖果（山楂味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.5 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.8 低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告2008年第20号)的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.11 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.12 甜橙果粉、草莓果粉、柠檬果粉、蓝莓果粉、水蜜桃果粉、苹果果粉应符合 NY/T 1884 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.14 抗性糊精应符合 T/GDL 1、QB/T 5947 或附录 C 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 鸡内金(熟制)、山楂、麦芽、莱菔子、茯苓、肉豆蔻、乌梅、干姜、薄荷、枸杞子、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、火麻仁、枳椇子、栀子、桔红、淡竹叶、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、菊花、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、薏苡仁、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。
- 2.1.18 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.19 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.20 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.26 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.27三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.28天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.29山楂香精、乌梅香精、天然薄荷微胶囊香精、清凉醇香精、牛奶粉末香精、甜橙香精、柠檬香精、草莓香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、苹果香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.30 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。
- 2.1.31青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母]应符合QB/T 4575或国家卫健委《可用于食品的菌种名单》公告(2022年第4号)的规定。
- 2.1.32山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、阿胶肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、火麻仁肽粉、马齿苋蛋白肽粉、决明子肽粉、紫苏籽肽粉、葛根肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉应符合附录A的规定。
- 2.1.33海洋鱼皮胶原低聚肽粉应符合附录B的规定。
- 2.1.34L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.35 玉米低聚肽粉应符合关于蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部公告2010年第15号）的规定。
- 2.1.36 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.37人参应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 2.1.38番茄红素应符合GB 1886.78的规定。
- 2.1.39姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.40阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.41麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	片状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有本品应有的气味和滋味，无异嗅无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a /(g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^b /(g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.263
展青霉素 ^c /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^d /(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.140
姜黄素 ^e /(g/kg)	≤ 0.7	SN/T 4890
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加三氯蔗糖的产品； b 仅适用于添加阿斯巴甜的产品； c 仅适用于添加苹果果粉、山楂的产品； d 仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品； e 仅适用于添加姜黄素的产品；		

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
乳酸菌/(CFU/g)	≥	10 ⁶			GB 4789.35
沙门氏菌/(/25g)	不得检出				GB 4789.4

金黄色葡萄球菌/(/25g)	不得检出	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 2761、GB 31650 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

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

辽宁省大连市食品安全企业标准
2103.0065 S- 2021 号

Q/TAT

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司企业标准

Q/TAT 0050S—2021
代替Q/TAT 0050S-2020

肽粉系列产品

2021-01-23 发布

2021-03-15 实施

辽宁太爱肽生物工程技术有限公司 发布



扫描全能王 创建

TATQ
Q/TAT 0050S-2021

辽宁省健康产业集团有限公司企业标准 人参皂苷类护肤品

Q/TAT 0067S-2025

前言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/TAT 0050S-2020《肤粉系列产品》。

本标准与Q/TAT 0050S-2020《肤粉系列产品》的主要差异：

- 修改了前言；
- 增加了原料；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 增加了理化指标“人参皂苷”；
- 增加了分类品种。

本标准由辽宁大爱肤生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴霞、李洪军、黄来运。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TAT 0050S-2020。

备案号：LS-20-1395

备案号：LS-20-1395

辽宁省健康产业集团有限公司企业标准
人参皂苷类护肤品



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，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆、绿豆、小米、莲子、亚麻籽或亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨（鸡、鸭、牛、羊）、鲟鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽类蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶水解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的肽粉系列固体饮料。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB/T 1532 花生
- 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 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 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



扫描全能王 创建

Q/TAT 0050S—2021

- 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 10460 豌豆
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
 GB/T 15681 亚麻籽
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19301 食品安全国家标准 生乳
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 21924 谷朊粉
 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31636 食品安全国家标准 花粉
 GB/T 30637 食用葛根粉
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GH/T 1030 松花粉
 GH/T 1092 燕窝质量等级
 NY 318 人参制品
 NY/T 963 苦瓜
 NY/T 1504 莲子
 DBS65/ 015 食品安全地方标准 生马乳
 DBS65/ 016 食品安全地方标准 马乳粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）
 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》
 《中华人民共和国药典》（2020年版）
 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）
 卫法监发（2002）51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

3 产品分类

产品按原料不同分为：三文鱼胶原蛋白肽粉、鲑鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨髓肽粉、骨髓肽粉、胰腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鳕鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、火麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、黄精肽粉、人参肽粉、桑叶肽粉、燕窝肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、混合肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、弹性蛋白肽



粉、蛋壳膜肽粉。

- 3.1 三文鱼胶原蛋白肽粉：以三文鱼皮或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的三文鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.2 鲟鱼胶原蛋白肽粉：以鲟鱼皮或骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鲟鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.3 牦牛骨髓肽粉：以牦牛棒骨或骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牦牛骨髓肽粉固体饮料。
- 3.4 骨髓肽粉：以鲜（冻）畜禽骨髓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨髓肽粉固体饮料。
- 3.5 胰腺肽粉：以猪胰腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）包装等工艺加工制成的胰腺肽粉固体饮料。
- 3.6 驴骨肽粉：以驴骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的驴骨肽粉固体饮料。
- 3.7 软骨肽粉：以鸡鸭牛羊的软骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的软骨肽粉固体饮料。
- 3.8 鳕鱼胶原蛋白肽粉：以鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳕鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.9 乳清肽粉：以乳清蛋白粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的乳清肽粉固体饮料。
- 3.10 阿胶肽粉：以阿胶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的阿胶肽粉固体饮料。
- 3.11 鳄鱼肽粉：以鳄鱼（人工养殖）肉或骨为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鳄鱼肽粉固体饮料。
- 3.12 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼皮肉鳞为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鱼胶原蛋白肽粉固体饮料。
- 3.13 骨胶原蛋白肽粉：以牛皮、牛骨、鲜（冻）畜禽骨髓、驴骨、鸡骨、鸭骨、羊骨、骆驼骨等为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、



Q/TAT 0050S—2021

混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

- 3.14 鸡内金肽粉：以鸡内金为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鸡内金肽粉固体饮料。
- 3.15 山药肽粉：以山药为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的山药肽粉固体饮料。
- 3.16 燕麦蛋白肽粉：以燕麦或燕麦粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕麦蛋白肽粉固体饮料。
- 3.17 薏苡仁蛋白肽粉：以薏苡仁或薏苡仁粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的薏苡仁蛋白肽粉固体饮料。
- 3.18 蒲公英蛋白肽粉：以蒲公英为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蒲公英蛋白肽粉固体饮料。
- 3.19 马齿苋蛋白肽粉：以马齿苋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马齿苋蛋白肽粉固体饮料。
- 3.20 火麻仁肽粉：以火麻仁为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的火麻仁肽粉固体饮料。
- 3.21 决明子肽粉：以决明子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的决明子肽粉固体饮料。
- 3.22 昆布肽粉：以昆布、海带为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的昆布肽粉固体饮料。
- 3.23 紫苏籽肽粉：以紫苏籽或紫苏籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的紫苏籽肽粉固体饮料。
- 3.24 松花粉肽粉：以松花粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的松花粉肽粉固体饮料。
- 3.25 葛根肽粉：以葛根粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的葛根肽粉固体饮料。
- 3.26 大米肽粉：以大米或大米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的大米肽粉固体饮料。
- 3.27 花生肽粉：以花生或花生粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的花生肽粉固体饮料。



Q/TAT 0050S-2021

- 3.28 豌豆肽粉：以豌豆或豌豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的豌豆肽粉固体饮料。
- 3.29 莲子肽粉：以莲子为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的莲子肽粉固体饮料。
- 3.30 甲鱼肽粉：以甲鱼（人工养殖）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的甲鱼肽粉固体饮料。
- 3.31 小牛胸腺肽粉：以小牛胸腺为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小牛胸腺肽粉固体饮料。
- 3.32 鹿肉肽粉：以养殖梅花鹿鹿肉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿肉肽粉固体饮料。
- 3.33 鹿血肽粉：以养殖梅花鹿鹿血为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿血肽粉固体饮料。
- 3.34 鹿筋肽粉：以养殖梅花鹿鹿筋为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿筋肽粉固体饮料。
- 3.35 鹿鞭肽粉：以养殖梅花鹿鹿鞭为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的鹿鞭肽粉固体饮料。
- 3.36 燕窝肽粉：以燕窝为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的燕窝肽粉固体饮料。
- 3.37 黄精肽粉：以黄精为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的黄精肽粉固体饮料。
- 3.38 桑叶肽粉：以桑叶为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的桑叶肽粉固体饮料。
- 3.39 茯苓肽粉：以茯苓为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的茯苓肽粉固体饮料。
- 3.40 苦瓜肽粉：以苦瓜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的苦瓜肽粉固体饮料。
- 3.41 小麦肽粉：以小麦或谷朊粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小麦肽粉固体饮料。
- 3.42 红豆肽粉：以红豆或红豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料



Q/TAT 0050S—2021

- 处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的红豆肽粉固体饮料。
- 3.43 绿豆肽粉：以绿豆或绿豆粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的绿豆肽粉固体饮料。
- 3.44 小米肽粉：以小米或小米粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的小米肽粉固体饮料。
- 3.45 混合肽粉：以乳清蛋白粉、阿胶、鸡内金、山药、燕麦或燕麦粕、薏苡仁或薏苡仁粕、谷朊粉、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、昆布、海带、紫苏籽或紫苏籽粕、松花粉、葛根粉、大米或大米粕、花生或花生粕、豌豆或豌豆粕、莲子、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、燕窝、茯苓、苦瓜、小麦、红豆或红豆粕、绿豆或绿豆粕、小米或小米粕、亚麻籽粕、白芸豆、鱼皮肉鳞骨、牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰脏、驴骨、软骨、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、鸡、鸭、牛、羊、鳕鱼（人工养殖）、甲鱼（人工养殖）、小牛胸腺、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿筋、鹿鞭）、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱、禽蛋壳膜、牛乳、牛乳粉、羊乳、羊乳粉、马乳、马乳粉中几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的混合肽粉固体饮料。
- 3.46 亚麻籽肽粉：以亚麻籽或亚麻籽粕为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的亚麻籽肽粉固体饮料。
- 3.47 白芸豆肽粉：以白芸豆为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的白芸豆肽粉固体饮料。
- 3.48 牛乳肽粉：以生牛乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的牛乳肽粉固体饮料。
- 3.49 羊奶肽粉：以生羊乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的羊奶肽粉固体饮料。
- 3.50 马乳肽粉：以生马乳或乳粉为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的马乳肽粉固体饮料。
- 3.51 弹性蛋白肽：以鲜（冻）牛心血管、牛筋腱为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的弹性蛋白肽固体饮料。
- 3.52 蛋壳膜肽粉：以鲜（冻）禽蛋壳膜为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蛋壳膜肽粉固体饮料。
- 3.53 人参肽粉：以人参（5年及5年以下人工种植）为原料，添加（或不添加）食品添加剂柠檬酸、食品用香精，经原料处理、蛋白酶解、过滤、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的人参肽粉固体饮料。

4 要求



Q/TAT.0050S-2021

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 三文鱼皮或骨、鲟鱼皮或骨（人工养殖）、鳕鱼皮肉鳞骨（人工养殖）、鱼皮肉鳞骨、甲鱼（人工养殖）、鳄鱼肉或骨（人工养殖）；应符合GB 2733、GB 31650的规定。
- 4.1.2 牦牛骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、猪胰腺、驴骨、软骨（鸡鸭牛羊）、牛皮、牛骨棒、小牛胸腺、鲜（冻）畜禽骨髓、羊骨、骆驼骨、牛心血管、牛筋腱；应符合GB 2707、GB 31650的规定。
- 4.1.3 养殖梅花鹿副产品（鹿肉、鹿血、鹿鞭、鹿筋）；应符合GB 2707、GB 31650及卫监督函（2012）8号的规定。
- 4.1.4 乳清蛋白粉；应符合GB 11674的规定。
- 4.1.5 阿胶、鸡内金、山药、蒲公英、马齿苋、火麻仁、决明子、紫苏籽、黄精、桑叶、茯苓；应符合《中华人民共和国药典》（2020版）和GB 2762、GB 2763及卫法监发（2002）51号的规定。
- 4.1.6 燕麦、薏苡仁、大米、小麦、红豆、绿豆、小米、白芸豆；应符合GB 2715的规定。
- 4.1.7 燕麦粕、薏苡仁粕、紫苏籽粕、大米粕、花生粕、豌豆粕、绿豆粕、小米粕、红豆粕、亚麻籽粕；应符合GB 14932的规定。
- 4.1.8 昆布、海带；应符合GB 19643的规定。
- 4.1.9 葛根粉；应符合GB/T 30637的规定。
- 4.1.10 豌豆；应符合GB/T 10460、GB 19300的规定。
- 4.1.11 松花粉；应符合GH/T 1030、GB 31636的规定。
- 4.1.12 莲子；应符合NY/T 1504、GB 19300的规定。
- 4.1.13 花生；应符合GB/T 1532、GB 19300的规定。
- 4.1.14 燕窝；应符合GH/T 1092、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.15 苦瓜；应符合NY/T 963、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.16 柠檬酸；应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.17 蛋白酶；应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.18 食品用香精；应符合GB 30616的规定。
- 4.1.19 亚麻籽；应符合GB/T 15681、GB 19300的规定。
- 4.1.20 生牛、羊乳；应符合GB 19301的规定。
- 4.1.21 牛、羊乳粉；应符合GB 19644的规定。
- 4.1.22 禽类蛋壳膜；应符合GB 2749的规定。
- 4.1.23 谷朊粉；应符合GB/T 21924 的规定。
- 4.1.24 生马乳；应符合DBS65/ 15的规定。
- 4.1.25 马乳粉；应符合DBS65/ 16的规定。
- 4.1.26 人参；应无腐烂、无虫蛀，符合《卫生部2012年17号公告》、GB 2762 、GB 2763的规定。
- 4.1.27 生产用水；应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有每种产品应有的色泽	取 5g 左右被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、组织形态。按标签上食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味、辨其滋味。静置 2 分钟后，看烧杯底部是否有异物。
滋、气味	具有每种产品固有的气味和滋味、无异味	
组织形态	固体粉末，无结块	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	



Q/TAT 0050S—2021

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		试验方法	
	三文鱼胶原蛋白肽粉、鲟鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、骨髓肽粉、胰腺肽粉、驴骨肽粉、软骨肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、甲鱼肽粉、乳清肽粉、阿胶肽粉、鲑鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鸡内金肽粉、小牛胸腺肽粉、鹿肉肽粉、鹿血肽粉、鹿筋肽粉、鹿鞭肽粉、燕窝肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、马乳肽粉、蛋壳膜肽粉、弹性蛋白肽粉、混合肽粉	山药肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、马齿苋蛋白肽粉、大麻仁肽粉、决明子肽粉、昆布肽粉、紫苏籽肽粉、松花粉肽粉、葛根肽粉、大米肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、桑叶肽粉、伏苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉		
人参总皂苷 / (%)	≥	-	0.1	NY 919-1997 附录
低聚肽 (以干基计) / (%)	≥	20.0	3.0	GB/T 22729
蛋白质 (以干基计) / (%)	≥	30.0	4.0	GB 5009.5
水分 / (%)	≤	7.0	7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.9	0.9	GB 5009.12

注 a: 人参总皂苷只限人参肽粉检测。

4.4 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	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3中平板计数法
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第二法
霉菌 / (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合GB 12695的规定。



- 4.7 其他污染物限量
应符合GB 2762的规定。
- 4.8 真菌毒素限量
应符合GB 2761的规定。
- 4.9 农药最大残留限量
应符合GB 2763的规定。
- 4.10 净含量偏差
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070的规定检测。
- 5 检验规则
- 5.1 入库检验
原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告,合格后方可入库使用。
- 5.2 组批与抽样
同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品,抽样数量满足检验和备查要求。样品分为2份,1份检验,1份备查。
- 5.3 出厂检验
生产厂的质量检验部门需对出厂的产品,按本标准规定逐批进行检验,检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、蛋白质、净含量、菌落总数、大肠菌群。
- 5.4 型式检验
- 5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。
- 5.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:
- 产品定型投产时;
 - 停产6个月以上恢复生产;
 - 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
 - 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
 - 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
 - 国家食品安全监督管理部门提出要求时。
- 5.5 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,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。微生物指标不得复检。
- 6 标志、包装、运输和贮存
- 6.1 标志
产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定,人参肽粉产品应标明每日食用量不超过3克,不适宜孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童食用,并符合卫生部公告2012年第17号规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。
- 6.2 包装
产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。外包装为瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装必须封装严密。
- 6.3 运输



Q/TAT 0050S—2021

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫高、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，距离墙面不低于 20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。



附录 B:

备案号: 34202200394S
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01月27日

Q/ASMN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0007S—2022

海洋鱼胶原低聚肽粉

安徽省卫生健康委员会

2022-01-19 发布

2021-01-30 实施



安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

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、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》规定及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，参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》，并结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准由安徽盛美诺生物技术有限公司提出并起草并负责解释。

本标准的主要起草人：黄勇。

本标准于2020年06月20日首次发布。

本标准于2020年08月4日对定义进行了修改。

本标准于2021年01月26日将出厂检测项目中蛋白质修改为总氮

本标准于2022年01月19日将菌落总数和M值进行了修改



安徽省卫生健康委

海洋鱼胶原低聚肽粉

1 范围

本标准规定了海洋鱼胶原低聚肽粉的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2733	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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	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 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 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/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 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
QB 2732	水解胶原蛋白

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 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义和分类

3.1 定义

海洋鱼胶原低聚肽粉是以海洋鱼的鱼皮、鱼鳞和鱼骨为主要原料，用酶解法生产的相对分子质量在1000Da以下的低聚肽为主要成分的粉末状或颗粒状产品。也可叫海洋鱼低聚肽粉。

3.2 产品分类

根据产品原料来源不同，将产品分为如下种类

3.2.1 海洋鱼鳞胶原低聚肽粉

3.2.2 海洋鱼皮胶原低聚肽粉

3.2.3 海洋鱼骨胶原低聚肽粉

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 活性炭：应符合GB 29215的要求。
- 4.1.2 蛋白酶：应符合GB 1886.174的要求。
- 4.1.3 海洋鱼皮、鱼鳞、鱼骨：应符合GB 2733的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	乳白色至黄色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标			检测方法
	海洋鱼鳞胶原 低聚肽粉	海洋鱼皮胶原 低聚肽粉	海洋鱼骨胶原 低聚肽粉	
总氮(以干基计), g/100g	15.0		13.5	GB 5009.5
低聚肽(以干基计), g/100g	85.0		75.0	GB/T 22729
羟脯氨酸, g/100g	6.0			GB 9695.23
水分, g/100g	7.0			GB 5009.3
灰分, g/100g	3.0	3.0	—	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定

表 3 污染物限量

项目	指 标			检测方法
	海洋鱼鳞胶原 低聚肽粉	海洋鱼皮胶原 低聚肽粉	海洋鱼骨胶原 低聚肽粉	
无机砷(以 As 计), mg/kg	0.15			GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.09			GB 5009.15
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.3			GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	0.45			GB 5009.17

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ¹	3*10 ²	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

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

7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装，总量不少于 400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g 用于留样。

7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.4 型式检验

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

- a) 产品正式投产前;
- b) 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

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

8 标签、标识、包装、运输、贮存

8.1 标签标识

产品标签应符合GB 7718、GB28050及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜,外包装材质为铝塑复合膜,包装材料应符合GB/T 28118的要求,运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

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

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无污染源;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为36个月。

附录 C:



Q/CBL

山东百龙创园生物科技股份有限公司企业标准

Q/CBL 0008S-2025

代替 Q/CBL 0008S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年04月26日 11点04分

抗性糊精

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年04月26日 11点04分

2025-04-25 发布

2025-04-25 实施

山东百龙创园生物科技股份有限公司 发布



Q/CBL 0008S-2025

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《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东百龙创园生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/CBL 0008S-2023（第二版）。

本标准与 Q/CBL 0008S-2023（第二版）相比，主要技术变化如下：

——增加产品型号。

本标准主要起草人：张明站、张兴晶、刘双双、崔爱

企业标准信息公共服务平台
2025年04月26日 11点04分

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年04月26日 11点04分



Q/CBL 0008S-2025

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用试剂及制品的制备
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- 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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）

3 产品分类

- 3.1 按形态分为固体产品和液体产品；
- 3.2 按总膳食纤维含量分为82型、90型和无糖型。

4 技术要求

4.1 原辅料

应符合相关国家和行业标准要求。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标



Q/CBL 0008S-2025

项 目	指 标	
	固体产品	液体产品
色泽	白色至淡黄色	淡黄色至棕黄色液体
滋味、气味	略有甜味、有固有气味，无异味	略有甜味、有固有气味，无异味
外观	无定形粉末或颗粒	透明粘稠状液体
杂质	无肉眼可见外来异物	无肉眼可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					
	固体产品			液体产品		
	82 型	90 型	无糖型	82 型	90 型	无糖型
水分/(g/100g), %	≤ 6.0			—		
干物质(固形物), %	≥			75.0		
灰分/(g/100g), %	≤			0.5		
总膳食纤维/(以干基计), %	≥ 82	≥ 90	≥ 95	≥ 82	≥ 90	≥ 95
糖(果糖+葡萄糖+蔗糖+麦芽糖+乳糖)/(以干基计), %	≤		0.5	—		0.5
pH	4.0-6.0			3.5-5.5		
总砷(以 As 计), mg/kg	≤			0.5		
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤			0.5		
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg) ≤				10		

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采用方案 ^a 及限量		
	n	c	m
菌落总数/(CFU/g)	3	0	10 ³
大肠菌群/(CFU/g)	3	0	10

注：^a样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 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第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 一般要求



Q/CBL 0008S-2025

本标准中所用到的水，在未注明其他要求时，应符合 GB/T 6682 中水的规格；所用试剂在未注明其他规格时，均指分析纯。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。

7.2 感官检验

取适量样品置于清洁、干燥的容器中，在合适的自然光线下，观察样品的颜色和状态，检查其有无肉眼可见的外来异物；取适量样品嗅其味，放入口中品尝其滋味（品尝每个样品前，应用清水漱口），做好记录。

7.3 理化检验

7.3.1 水分

按 GB 5009.3 中直接干燥法测定。

7.3.2 干物质（固形物）

按 GB/T 23528.2 中 7.4 规定的方法测定。

7.3.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.3.4 总膳食纤维

按 GB/T 22224 中规定的第二法测定。

7.3.5 糖

按 GB 5009.8 中规定的方法测定。

7.3.6 pH

按 GB/T 23528.2 中 7.6 规定的方法测定。

7.3.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.3.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.3.9 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

7.4 微生物指标

7.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

7.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 每批产品的检验按表 4 抽取样本。

表 4 产品抽样表

批量范围（最小包装单位）	抽取样本数（最小包装单位）	每个样本抽取单位包装数*
--------------	---------------	--------------





Q/CBL 0008S-2025

		(瓶、袋、桶)
<100	2	1
100-500	4	1
>500	6	1

*单位包装数指大包装中的小包装单位。



8.2.2 槽车装产品每车必检。

8.2.3 槽车和桶装产品应从液面 10cm 以下抽取样品，取样器应符合相关规定。

8.2.4 根据每个样本等量抽取原则抽取，槽车装产品每份取样不少于 1kg；桶装产品每份取样量不少于 1kg；瓶装、袋装产品取样总量不少于 600g。

8.2.5 用清洁干燥的取样工具，将抽取的样品置于三个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供理化检测用，一份供微生物检测用，一份封存备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂前，应按本文件规定逐批进行检验，检验符合本文件要求方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目

- 液体产品：感官、干物质（固形物）、总膳食纤维、pH、灰分、糖、菌落总数、大肠菌群；
- 固体产品：感官、水分、总膳食纤维、pH、灰分、糖、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 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，型式检验每半年一次，有下列情形之一，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该产品符合本标准；

8.4.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本标准。检验结果如有三项及以上项目不符合要求，判定该批产品不符合本标准。微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品不符合本标准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应整洁、无破损。

9.2.2 槽车装运液体产品，应使用专用槽车。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁；

9.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，应避免受潮、受压、曝晒，装卸时应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。



Q/CBL 0008S-2025

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在通风、干燥、清洁的仓库中，严禁曝晒雨淋，严禁火种；

9.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年04月26日 11点04分

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年04月26日 11点04分

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、D-甘露糖醇、乳糖中的一种或多种为主要原料，添加食品用菌种制剂[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、小牛动物球菌、木糖葡萄糖球菌、肉葡萄球菌、马克斯克鲁维酵母中一种或多种]，添加水苏糖、低聚半乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、低聚木糖、肽粉（山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、牛乳肽粉、羊奶肽粉、阿胶肽粉、燕麦蛋白肽粉、薏苡仁蛋白肽粉、蒲公英蛋白肽粉、火麻仁肽粉、马齿苋蛋白肽粉、决明子肽粉、紫苏籽肽粉、葛根肽粉、花生肽粉、豌豆肽粉、莲子肽粉、黄精肽粉、茯苓肽粉、苦瓜肽粉、小麦肽粉、红豆肽粉、绿豆肽粉、小米肽粉、亚麻籽肽粉、白芸豆肽粉、人参肽粉中的一种或几种）、海洋鱼皮胶原低聚肽粉、玉米低聚肽粉、甜橙果粉、草莓果粉、柠檬果粉、蓝莓果粉、水蜜桃果粉、苹果果粉、聚葡萄糖、抗性糊精、乳粉、食用玉米淀粉、鸡内金（熟制）、山楂、怀山药、麦芽、莱菔子、茯苓、橘皮、肉豆蔻、乌梅、干姜、怀菊花、薄荷、枸杞子、甘草、白芷、白扁豆、决明子、百合、火麻仁、蛹虫草、人参（5年及5年以下人工种植）、枳椇子、栀子、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、桑椹、桔红、淡竹叶、桔梗、荷叶、莲子、菊花（杭菊、怀菊中一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、藿香、微晶纤维素、碳酸氢钠、硬脂酸镁、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、番茄红素、姜黄素、天然薄荷脑、山楂香精、乌梅香精、天然薄荷微胶囊香精、清凉醇香精、牛奶粉末香精、甜橙香精、柠檬香精、草莓香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、苹果香精中的一种或多种，经预处理、配料、造粒或不造粒、干燥或不干燥、混合、压片成型、包装等生产加工工艺制成的益生菌压片糖果。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市明仁天然药物有限责任公司