

Q / H M Z
0 0 0 9 S - 2 0 2 5

河 南 茂 真 生 物 科 技 有
限 公 司 企 业 标 准

Q / H M Z 0 0 0 9 S - 2 0 2 5

运 动 营 养 饮 料

[耐 力 类]

2 0 2 5 - 0 9 - 2 5 发 布
2 0 2 5 - 0 9 - 2 5 实 施

河 南 茂 真 生 物 科 技 有 限
公 司 发 布

前 言

本标准中附录 1、2、3、4、5、6、7、8、9、10 为规范行附录。

本文件由河南茂真生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：河南茂真生物科技有限公司、河南泰庆质量检测有限公司。

本文件主要起草人：郭素萍。

H N

Q B

运动营养饮料[耐力类]

1 范围

本标准规定了运动营养饮料[耐力类]的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精中的几种为原料，添加维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、生活饮用水，添加或不添加红糖、白砂糖、黑糖、海藻糖、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、左旋肉碱、食用盐、冲调谷物制品（燕麦粉、青稞粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、红枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或多种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪（膜荚黄芪）、黄芪（蒙古黄芪）、灵芝（赤芝）、灵芝（紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、黑豆、大米、糯米、食用菌及其制品（黑松露、黑木耳、松茸）、胶原蛋白肽（鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽）、食品加工用植物蛋白肽（小麦低聚肽、大豆肽、玉米低聚肽）、蛹虫草（人工培养）粉、杜仲雄花（人工种植）粉、白芸豆提取物、蜂花粉、养殖梅花鹿鹿皮胶、固体饮料粉（牛脾肽粉、牛肺肽粉、鹿血肽粉、大鲵肝肽粉、薏苡仁肽粉、茯苓肽粉、火麻仁肽粉、百合肽粉、枸杞肽粉、葛根肽粉）、低聚果糖、聚葡萄糖、食品用香精中的一种或者多种，经前处理、粉碎、过筛、配制、熬制、灭菌（或不灭菌）、灌装、包装等工艺加工而成的适用于中长跑、慢跑、快走、自行车、游泳、划船、有氧健身操、舞蹈、户外运动等人群使用的运动营养饮料[耐力类]。

产品根据原料和口味的不同分为不同的品种。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.14 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 冲调谷物制品（燕麦粉、青稞粉）应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、白茅根、鲜芦根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.19 党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪（膜荚黄芪）、黄芪（蒙古黄芪）、灵芝（赤芝）、灵芝（紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶：应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.20 、地黄、麦冬、天冬、化橘红：应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.21 枣（大枣、红枣、酸枣、黑枣）：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.22 黑豆、大米、糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.24 食用菌及其制品（黑松露、黑木耳、松茸）：应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 胶原蛋白肽（鱼胶原蛋白肽等动物性胶原蛋白肽）：应符合 GB 31645 的规定。

- 2.1.26 食品加工用植物蛋白肽（小麦低聚肽、大豆肽、玉米低聚肽）：应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.27 蛹虫草（人工培养）粉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。
- 2.1.28 杜仲雄花（人工种植）粉应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）的规定。
- 2.1.29 白芸豆提取物应符合 T/CNLIC 0164 的规定。
- 2.1.30 蜂花粉应符合 GH/T 1014 的规定。
- 2.1.31 养殖梅花鹿鹿皮胶：应符合 T/CAAA 042 的规定。
- 2.1.32 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.33 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.34 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 牛脾肽粉：应符合 Q/BCKZ 0101S 的规定（附录 1）。
- 2.1.36 牛肺肽粉：应符合 Q/DSSK 0038S 的规定（附录 2）。
- 2.1.37 鹿血肽粉：应符合 Q/BCKZ 0200S 的规定（附录 3）。
- 2.1.38 大鲵肝肽粉：应符合 Q/SXHN 0014S 的规定（附录 4）。
- 2.1.39 薏苡仁肽粉：应符合 Q/DSSK 0058S 的规定（附录 5）。
- 2.1.40 茯苓肽粉：应符合 Q/DSSK 0035S 的规定（附录 6）。
- 2.1.41 火麻仁肽粉：应符合 Q/BCKZ 0108S 的规定（附录 7）。
- 2.1.42 百合肽粉：应符合 Q/BCKZ 0143S 的规定（附录 8）。
- 2.1.43 枸杞肽粉：应符合 Q/BCKZ 0107S 的规定（附录 9）。
- 2.1.44 葛根肽粉：应符合 Q/BCKZ 0182S 的规定（附录 10）。

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	色泽均匀，具有本品应有的色泽。	取适量被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 技术指标

技术指标应符合表2的规定。

表 2 技术指标

成分	每份含量（以每日计）	检验方法
维生素 B ₁ /mg	0.2~4	GB 5009.84
维生素 B ₂ /mg	0.2~2	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a /mg	0.2~2	GB 5009.154
维生素 C ^a /mg	15~100	GB 5413.18
肽类 ^a /g	1~6	GB/T 22492
左旋肉碱 ^a /g	1~2	GB 29989
产品规格：25ml/瓶；推荐使用量：每日 1 瓶； a 仅适用于添加该营养成分的产品检验。		

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项目	限 量	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
脲酶试验 ^d	阴性	GB 5009.183
米酵菌酸 ^e ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
注：按产品标签标识的冲调方法稀释后应符合本标准要求； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 24154 的规定。 a. 仅适用于添加山楂及其制品的产品； b. 仅适用于添加杏仁的产品； c. 仅适用于添加牡蛎、鱼胶原蛋白肽的产品的检验； d. 仅适用于添加黑豆的的产品。		

2.5 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.6 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》的要求,按JJF 1070规定的方法测定。

2.7 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。

2.8 其他要求

2.8.1 食品添加剂的使用参照 GB 2760 中相同或相近食品类别(风味饮料)执行;

2.8.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;

2.8.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定;

2.8.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;

2.8.5 营养强化剂的来源应符合 GB 14880 附录 C 的规定,营养强化剂和营养成分的使用应符合 GB 24154 的规定。

2.8.6 产品标签应符合 GB 13432 的规定。

2.8.7 标签中应在产品主要展示面标识“运动营养食品”及所属分类,并注明食品添加剂使用参照相同或相近的类别名称。

2.8.8 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

出厂检验项目为感官要求、技术指标、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 1

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0101S—2024

牛脾肽粉（固体饮料）



Q/610000-00347S-2024
备案日期 20240129

2024 - 01 - 17发布

2024 - 01 - 30 实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

标准(GB) 强制性国家标准
 2022-09-09 实施
 国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会

2 规范性引用文件

2.1 规范性引用文件

下列文件中的规定通过本标准的规范性引用而成为本标准的强制性规定。
 注：凡是注日期的引用文件，仅该日期所对应的版本适用于本标准。
 注：凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

2.2 规范性引用文件

规范性引用文件

序号	名称	备注
1	GB 19092-2022	本标准
2	GB 19092-2022	本标准
3	GB 19092-2022	本标准
4	GB 19092-2022	本标准
5	GB 19092-2022	本标准

2.3 规范性引用文件

规范性引用文件

序号	名称	备注
1	GB 19092-2022	本标准
2	GB 19092-2022	本标准
3	GB 19092-2022	本标准
4	GB 19092-2022	本标准

2.4 规范性引用文件

规范性引用文件

比值为：300T/24H和300T/24H的百分比表示。

4.3 噪声标准值

昼间标准：昼间 47dB(A) 等效声级标准值。

夜间标准：夜间 43dB(A) 等效声级标准值。

次声标准：昼间 43dB(A) 等效声级标准值。

标准：按GB 3096.1-2008执行。

4.4 评价量

按GB 3096.1-2008执行。

5 产业政策

5.1 概述

本项目属于《产业结构调整指导目录(2011年本)》鼓励类产业。

5.2 相符

本项目符合国家产业政策，符合国家产业结构调整指导目录(2011年本)鼓励类产业，符合国家产业政策。

5.3 相符性

本项目符合国家产业政策。

5.4 相符

本项目符合国家产业政策，符合国家产业结构调整指导目录(2011年本)鼓励类产业，符合国家产业政策。

5.5 相符

本项目符合国家产业政策，符合国家产业结构调整指导目录(2011年本)鼓励类产业，符合国家产业政策。

符合国家产业政策。

符合国家产业政策。

符合国家产业政策。

5.6 相符

本项目符合国家产业政策，符合国家产业结构调整指导目录(2011年本)鼓励类产业，符合国家产业政策。

6 结论、建议、审批、监测、总量

附录 2

Q/DSSK

东晟盛康（陕西）生物科技有限公司企业标准

Q/DSSK 0038S—2025

牛肺肽粉（固体饮料）

2025 - 06 - 13 发布

2025 - 06 - 20 实施

东晟盛康（陕西）生物科技有限公司 发布

牛蒡决粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了牛蒡决粉（固体饮料）的术语定义、命名方法、感官特性、标签、标识、贮存、运输、包装。

本标准适用于以牛蒡决粉（原料名称）为主要原料，经物理加工而成的，以水冲、调饮、干饮、冲饮、挂壁等工艺加工而成的牛蒡决粉（原料名称）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的编制是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅当日期的版本适用于本标准。凡是未注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 1 19 预包装饮料中砷、
- GB 1980 食品添加剂使用标准 食品添加剂通用标准
- GB 1981 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1982 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1983 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1984 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1985 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1986 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1987 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1988 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1989 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1990 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1991 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1992 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1993 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1994 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1995 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1996 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1997 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1998 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 1999 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂
- GB 2000 食品添加剂使用标准 食品工业用食品添加剂

- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB/T 29902 固体饮料
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病性限量
 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 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

牛磺酸粉（固体饮料）：应符合附录 A 的规定。

麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 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	类白色或深黄色，色泽均匀
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味，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	冲调后呈均匀的深黄色溶液，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	≤ 5.0
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9
蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 40
碳水化合物（以干基计）/(g/100g)	≥ 70
≥80% 聚合的相对分子质量	≤ 1000

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	检测方法/范围			
	a	c	d	e
水分/质量	8	8	8/GB	—
蔗糖含量/ (g/100g)	8	2	GB329	(GB329)
还原糖/ (g/100g)	4	2	GB	GB
酸度/ (g/100g)	8	GB		

注：a) 符合国家标准GB 3299.1的规定；
 b) GB 3299—1982为产品标准规定的执行数，c) 为首次可检非蛋白糖的检出限值，d) 为欧洲国家常用检测方法中的检测限，
 e) 为检测材料中的最高安全限值。

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 配料及食品添加剂

配料及食品添加剂应符合国家标准，以及各自的规定。

食品添加剂应符合食品添加剂通用标准GB 2760的规定。

符合下列情形之一的甜味剂、防腐剂、着色剂、漂白剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂、增稠剂、酶制剂、香精、香料等食品添加剂的使用应符合各自的规定。

3.7 防腐剂、着色剂和漂白剂的使用

应符合GB 2760的规定。

应符合GB 2760的规定。

3.8 生产用水应符合的要求

应符合GB 12999的规定。

4 标识与包装

4.1 标识要求

取 1g 空干燥糖料置于洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽并嗅其气味，应符合无杂质。投入量杯中加入 100℃ 左右的热水 100ml 冲调糖料的，应呈均匀的味，同种滋味。符合 GB 2810 时，再按GB 2810的规定。

4.2 理化指标

水分：按 GB 3299.1 规定的方法测定。

酸：按 GB 3299.1 规定的方法测定。

还原糖：按 GB 3299.1 规定的方法测定。

总含糖：按 GB/T 3292 规定的方法测定。

2) 90% 以上的项目符合规定；按 GB 23438 规定的办法测定。

4.3 微生物限度

沙门氏菌，按 GB 4789.4 规定的办法测定。

霉菌总数，按 GB 4789.2 规定的办法测定。

大肠菌群，按 GB 4789.3 规定的办法测定。

嗜酸，按 GB 4789.15 规定的办法测定。

4.4 净含量

按 GB 1679 规定的办法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、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组。

5.2 抽样

在成品堆内，从同一组批、同一班次向合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 200 包袋，抽样基数为偶数个包袋，分为 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样。

5.3 检验分类

产品按出厂时包装形式检验。

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，并经批准合格后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、脂肪含量、灰分总量、净含量。

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，遇有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督部门进行型式检验时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合标准要求时为合格品，当任一检验项目检验结果不符合标准时，可以加倍抽样复检，复检结果加有一项或两项不符合要求时均为不合格品。复检项目全部合格，则本批产品合格。当任何一项不合格，且复检不合格产品为不合格品时不得进行复检。

6 标签、标识、包装、贮存、运输

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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、GB/T 28118 的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 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

包装后的产品应储存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防霉、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。

附录A

(规范性附录)

牛肺状粉(固体饮料)质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表A.1 感官要求

项目	要求
色泽	白色或淡黄色, 色泽均匀
气味和滋味	具有乳牛骨脂粉特有的气味与滋味, 无异味
组织形态	粉末状, 无结块
余灰	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈均匀的淡黄色溶液, 允许有少量沉淀

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2 理化指标

项目	指标
水分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 80
灰含量(以干基计), g/100g	≥ 70
>80kDa的相对分子质量	≤ 1000

A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表A.3 微生物限量

项目	采样方案 n 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10000	50000
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/ (CFU/g)	≤ 50			

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最低安全限量值。

附录 3

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0200S—2024

鹿血肽粉（固体饮料）

2024 - 11 - 10 发布

2024 - 12 - 05 实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

蛋白次粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了蛋白次粉（固体饮料）的术语定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻的蛋白加工成的原料，以蛋白水解物（蛋白粉、豆蛋白粉）为加工原料，经干燥、粉碎、过筛、均质、灭菌、均质、干燥、粉碎、均质、干燥工艺加工而成的食品原料（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，仅注日期和版本适用于本标准。凡是未注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 20961.1-14 食品蛋白国家标准 第1部分 食品蛋白粉
- GB 2707 食品蛋白国家标准 第1部分 食品蛋白粉
- GB 2708 食品蛋白国家标准 第2部分 食品蛋白粉
- GB 2709 食品蛋白国家标准 第3部分 食品蛋白粉
- GB 2710 食品蛋白国家标准 第4部分 食品蛋白粉
- GB 2711 食品蛋白国家标准 第5部分 食品蛋白粉
- GB 4789.1 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4906.1 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉材料与方法
- GB 3006.1 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 3006.2 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 3006.12 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 3114 食品蛋白国家标准
- GB 3115 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 3116 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 7718.24 食品蛋白国家标准 预包装食品标签通则
- GB 22065 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 7718.25 食品蛋白国家标准
- GB 28020 食品蛋白国家标准 食品蛋白粉测定
- GB 28021 食品蛋白国家标准
- GB 28022 食品蛋白国家标准

- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 NY 317 鹿副产品
 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

新鲜或冷冻的鹿血：应符合 NY 317 和 GB 2707 的规定。

蛋白水解酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

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	淡黄色至棕黄色，色泽均匀
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味，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	冲调后呈均匀均淡黄色溶液，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	≤	5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9
总氮(以干基计)/(g/100g)	≥	13
氮含量(以干基计)/(g/100g)	≥	7.0
相对分子质量小于10000的蛋白肽所占比例, %	≥	90
羟脯氨酸/(g/100g)	≥	3.0

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	检测方法/限值			
	a	b	c	d
水分	≤	≤	≤10%	—
蔗糖酸度 (DPH/g)	≤	≤	1000	1000
大肠菌群 (CFU/g)	≤	≤	10	100
菌落 (CFU/g)	≤	100		

注：a) 产品的经度及地理坐标（GB 13660）；
 b) 用一次产品所盛装的容器数；c) 经度可加非甜化糖加工品；d) 经度可加非甜化糖加工品；
 e) 产品的保质期可按照GB 13660的规定。

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 配料符合标准规定

配料应符合国家标准，以及有关规定。

食品添加剂应符合国家标准 GB 2760 的规定。

禁止使用转基因原料。注：国家部门规定，转基因国家标识所规定可标示的情况。

3.7 防腐剂限量及防腐剂限量

防腐剂限量：应符合 GB 2760 的规定。

防腐剂限量：应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13660 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取 1g 试样置于洁净的白瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和质地等。将试样置于 100℃ 水中煮沸 10min，并嗅其气味。将试样置于 100℃ 水中煮沸 10min，并嗅其气味。将试样置于 100℃ 水中煮沸 10min，并嗅其气味。

4.2 理化指标

水分：按 GB 4963.2 规定的古法测定。

酸：按 GB 1008 规定的古法测定。

菌落：按 GB 13660 规定的古法测定。

测大量：按GB/T 22729规定的方法测定。

相对分子质量小于 20000 的脂类占比数，按GB 22729规定的方法测定。

胆固醇数：按GB/T 14926 规定的方法测定。

4.3 维生素E值

沙门氏菌：按GB 4789.4 规定的方法测定。

菌落总数：按GB 4789.2 规定的方法测定。

大肠菌群：按GB 4789.3 规定的方法测定。

霉菌：按GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1079 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 概述

从同一批次中，同一生产线，同一班次生产的同一品牌，同一规格的产品为一组。

5.2 抽样

在成品堆内，从同一批次，同一班次符合整箱产品中随机抽取样品，抽样数不少于 200 名层，抽取数量应满足 10 个包装，分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样。

5.3 检验判定

产品检验分出厂检验和型式检验。

出厂检验

每批产品出厂前必须经对本企业质检部门检验合格，并经企业检验员方可出厂，出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

型式检验

型式检验项目为下列标准规定的全部项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料、配方、检验或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目中全部符合本标准要求判定为合格品；当某一检验指标或某项指标不符合要求时，可以判定该批总批，经检验员签署一致意见后不符合要求判定为不合格品。该检验项目合格，其他产品合格，其他检验项目一项不合格，则该批次产品为不合格品且不再进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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 6543 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

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。

H N

Q B

附录 4

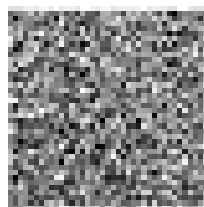
Q/SXHN

陕西华航生物科技有限公司企业标准

Q/SXHN 0004S—2024

代替Q/SXHN 0004S—2021

大鲵肝肽粉



Q/610000-003805-2024
备案日期 20240201

2023-12-28 发布

2024-01-26 实施

陕西华航生物科技有限公司 宣 布

大皖肝散粉

1 范围

本标准规定了大皖肝散粉的基本要求、检验方法、判定规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以人工养殖大皖为原料，经入料、化整、粉碎、分装、干燥、密封、包装制成的大皖肝散粉。

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标准必不可少的部分。凡在文中有提及的文件，按该文件相应的最新版本适用于本标准。本标准所引用的文件，其最新版本（包括所有的修正案）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2711	食品化学检验标准—铜、铁和砷的含量
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 4789.10	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 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.3	食品安全国家标准 塑料材料及制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	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 食品中水分测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分测定
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 食品中钼的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6340	食品中农药残留量的测定—气相色谱法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8633	食品安全国家标准 食品中砷的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21702	包装用复合膜、袋通则
GB/T 22492	大皖肝粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

- GB/T 20116 食品包装材料与食品复合膜、袋
 GB 23650 食品接触用塑料 食品用聚丙烯树脂
 GB 1876 食品接触用聚丙烯食品容器及包装材料
 国家市场监督检验检疫总局公告 2009年第10号 食品接触用塑料容器及包装材料

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 人工合成材料，应符合 GB 20116 的要求。
 4.1.2 生产过程中，应符合 GB 23650 的要求。

4.2 成型要求

应符合下列规定：

项 目	要 求
色泽	均匀或透明
壁厚、公差	符合 GB 23650 和 GB 1876 的要求
尺寸偏差	符合 GB 1876 的要求
外观	无可见杂质和缺陷

4.3 理化指标

应符合下列规定：

项 目	要 求
水分 $(g/100g)$	≤ 1.0
挥发物 $(g/100g)$	≤ 1.0
密度 $(20℃, g/cm^3)$	0.90
熔体流动速率 $(10℃, g/10min)$	≥ 30
热收缩率 $(10℃, %)$	≤ 5

4.4 卫生指标

应符合下列规定：

项 目	迁移量 (mg/kg)			
	水	乙醇	正己烷	正庚烷
总迁移	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10
重金属 (Pb)	≤ 1	≤ 1	≤ 1	≤ 1
砷 (As)	≤ 1	≤ 1	≤ 1	≤ 1
镉 (Cd)	≤ 1	≤ 1	≤ 1	≤ 1

4.5 标志

应符合《食品接触用塑料容器及包装材料标志》的要求。

4.6 原料及食品接触

- 4.6.1 原料及食品接触应符合 GB 20116 的要求，应符合 GB 23650 的要求。
 4.6.2 食品接触用塑料容器及包装材料应符合 GB 1876 的要求。
 4.6.3 除了本标准增加的要求，适用、国家部门规章，应符合国家质量监督检验检疫总局之食品接触材料。

3.7 污浊物含量及有害物质限量

- 3.7.1 污浊物含量应符合 GB 1792 的规定。
 3.7.2 有害物质含量应符合 GB 18984 的规定。

4 检测方法

4.1 含水率

取试样在烘箱中烘至恒重(约 2h)，冷却至室温后称其质量，进行称量，称量，称其质量，即得含水率。重复三次。

4.2 颗粒组成

- 4.2.1 水筛，按 GB 5009.5 执行。
 4.2.2 筛分，按 GB 5009.5 执行。
 4.2.3 量筒法，按 GB 5009.5 执行。
 4.2.4 灰分量，按 GB 5009.5 执行。
 4.2.5 筛，按 GB 5009.5 执行。

4.3 有害物质

- 4.3.1 挥发性有机物，按 GB 4789.1 执行。
 4.3.2 总挥发性，按 GB 4789.4 执行。
 4.3.3 菌落总数，按 GB 4789.2 执行。
 4.3.4 大肠菌群，按 GB 4789.3 执行。
 4.3.5 霉菌，按 GB 4789.18 执行。
 4.4 重金属，按 GB 4789.10 执行。

5 包装运输

5.1 包装材料

同一批次同一规格的同一生产厂家的同一规格的产品，应视为同一批次。每批次产品的总重量应不少于 100kg。每批次产品的总重量应不少于 100kg。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 每批产品出厂前，应经出厂检验合格，并取得出厂检验合格证书或出厂合格证。
 5.2.2 出厂检验项目应符合本标准、GB 18984、GB 18984.1 和 GB 18984.2 的规定。

5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验应符合 GB 18984.1 的规定。
 5.3.2 一般情况下，每批产品应进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：
 a) 原料、工艺发生较大变化时；
 b) 生产 6 个月以上（包括 6 个月）尚未生产时；
 c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

- 5.4.1 检验结果符合本标准要求时，判定该产品为合格品。
 5.4.2 检验项目不符合项目，判定该产品为不合格品。不合格项目有一项或几项不合格，判定该产品为不合格。不合格项目数超过 1 项不合格，判定该产品为不合格。不合格项目，判定该产品为不合格。

H N

Q B

附录 5

Q/DSSK

东晟盛康（陕西）生物科技有限公司企业标准

Q/DSSK 0058S—2025

薏苡仁肽粉（固体饮料）

2025 - 06 - 13 发布

2025 - 06 - 20 实施

东晟盛康（陕西）生物科技有限公司 发布

GB 29921 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

薏苡仁淀粉(固体饮料):应符合附录A的规定。

麦芽糊精:应符合GB/T 20882.6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	淡黄色或类白色,色泽均匀
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味,无异味
组织形态	粉末状,无杂质
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈均匀的淡黄色糊浆,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	≤ 5.0
糖(以糖计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 80
灰含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 60
≥85%淀粉的相对分子质量	≤ 1000

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	检测方法/范围			
	a	c	d	e
执行日期	1	0	0.05g	-
检测日期（2021年）	1	1	0.05g	0.05g
检测日期（2022年）	1	1	0	0.05g
范围（2021年）	0			
注：* 0表示不适用或无数据（0/0/0表示）； a为同一批次产品所涉及的样品个数，c为首次可食样品+可食样品数，d为首次可食样品+可食样品的检测数，e为检测样品的最高安全限值。				

1.3 许可证

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1.4 材料及食品级添加剂

原料及食品添加剂应符合国家标准，以及各自的规定。

食品添加剂应符合食品添加剂国家标准 GB 2760 的规定。

食品添加剂使用应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂国家标准和规定中未列出的添加剂。

1.7 污染物限量及有害物质限量

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。

1.8 生产加工过程控制要求

应符合 GB 31605 的规定。

4 检测方法

4.1 感官要求

取 5g 试样使用符合标准的白色瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和颗粒状态，检查有无杂质。投入烧杯中加入 100ml 纯净水搅拌，立即嗅其气味，再品尝味。依据 GB 191 标，观察材料有破损或污染。

4.2 理化指标

水分：按 GB 1888.1 规定的方法测定。

酸：按 GB 1888.12 规定的方法测定。

蛋白质：按 GB 1888.14 规定的方法测定。

灰分量：按 GB 1888.15 规定的方法测定。

2-巯基噻吩亚磺酰分子数：按 GB/T 22807 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

净门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 GB 10780 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、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组。

5.2 抽样

在成品库内，从同一批次、同一班次的所有产品中随机抽取样品。抽样数不少于 200 包/箱，抽样数最少或 10 个包/箱，取最大值。1 包/箱于检验，1 包/箱于复验。

5.3 检验分类

产品按检验项目按检验形式划分。

出厂检验

每批产品出厂前必须经过生产企业质检部门检验合格，并经出厂合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、总酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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，遇有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或工艺发生重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月或以上开始复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管部门要求进行型式检验时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判定为合格品；当某一检验项目检验数据不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果若有一项或多项不符合要求判定为不合格品。复检项目全部合格，仍不是产品合格。微生物指标有一项不合格，则该批次产品为不合格品不得进行复检。

6 标签、标识、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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、GB/T 26118 的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 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

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。本产品应高地 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。

附录A

(规范性附录)

燕麦仁状粉(固体饮料)质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或类白色, 色泽均匀
气味和滋味 组织形态	具有燕麦仁状粉特有的气味与滋味, 无异味 粉末状, 无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 80
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 60
≥60kDa 肽段的相对分子质量	≥ 1000

A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表 A.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	10000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

注: 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品中采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 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。

H N

Q B

附录 6

Q/DSSK

东晟盛康（陕西）生物科技有限公司企业标准

Q/DSSK 0035S—2025

茯苓肽粉（固体饮料）

2025 - 06 - 13 发布

2025 - 06 - 20 实施

东晟盛康（陕西）生物科技有限公司 发布

GB 27691 食品接触用塑料制品 耐热性能试验规范
 GB 3078 食品包装材料净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局公告 2023 年第 79 号（2023）《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

原料级地（原料级料），应符合 GB 191 的规定。

卫生级料，应符合 GB/T 20042.4 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
外观	瓶盖体、内盖均无
气味和滋味	符合食品接触用塑料与玻璃、无异味
颜色变化	无灰层、无杂质
透明度	无肉眼可见的不透明
印刷性	印刷层与瓶体粘接牢固，无脱落及龟裂

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	单 位	要 求
水分, g/100g	%	≤0.1
酸（以 HCl 计）, mg/kg	mg	≤0.1
总酸度（以乳酸计）, g/100g	g	≤0.1
总挥发性酸（以醋酸计）, g/100g	g	≤0.1
印刷层脱落物符合了标准	%	≤0.1

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样次数及结果			
	1	2	3	4
菌落总数	0	0	≤1000	-
大肠菌群（CFU/g）	0	1	≤1000	≤10000

五瓣款数/≥20% (g)	1	2	3	4
每袋/≥100g	60			
注：①指五瓣的碎茶及碎茶颗粒；②指1.5mm、 a.为同一批次产品经筛选后的筛余物，c.为筛余物经筛网筛分后的筛余物；d.为筛余物经筛网筛分后的筛余物； e.为筛余物经筛网筛分后的筛余物。				

1.2 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1.3 原料及食品添加剂

应符合食品添加通用标准及国家标准，法律法规有关规定。

食品添加剂的使用，应符合国家食品添加剂使用标准 GB 2760 的规定。

保证不使用转基因原料、辐照、国家禁用农药，食品添加国家禁用物质及可检出农药残留。

1.4 污染物限量及有害物质限量

污染物限量，应符合 GB 2762 的规定。

有害物质限量，应符合 GB 2763 的规定。

1.5 生产加工过程控制与要求

应符合 GB 31636 的规定。

4 感官要求

4.1 感官要求

取 5g 试样置于洁净的白瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和形态，嗅香气无霉味，放入杯中加入 90℃ 左右的热水 100ml 冲泡 5min，茶汤香气纯正，汤色清澈，冲泡 2min 后，茶汤冷却即能无沉淀。

4.2 理化指标

水分：按 GB 4964.3 规定的方法测定。

灰：按 GB 4964.11 规定的方法测定。

蛋白质：按 GB 4964.14 规定的方法测定。

总氮量：按 GB/T 22440 规定的方法测定。

200% 浸出物按 GB 4964.1 规定的方法测定；按 GB/T 22440 规定的方法测定。

4.3 卫生指标

沙门氏菌：按 GB 4964.4 规定的方法测定。

霉菌总数：按 GB 4964.7 规定的方法测定。

大数范围，每包 100g，1 磅或更大的数量。

重量：按 45° 倾斜，(100g 的近似重量)。

4.4 净含量

按工厂标准规定的净含量。

5 标志与包装

5.1 标志

从同一制造商、同一生产地、同一批次生产的同一品种、同一规格的产品为一整。

5.2 标识

在成品包装上，从同一批次、同一批次混合产品中获得的产品，标识其数量不少于 200 包时，标识数量不得超过 10 个包装，每包 100g，1 磅或 1 磅以上，1 磅或 1 磅以上。

5.3 检验方法

产品检验以工厂标准形式进行。

5.4 出厂检验

每批产品在出厂前须经过本企业检验部门的检验合格，其度及混合量符合国家标准，出厂检验项目为：感官要求、水分、总固体、酸度系数、过氧化氢、过氧化氢。

5.5 型式检验

型式检验应在下列条件下进行，一般只进行一次，遇有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 新产品投产或连续生产 3 个月以上时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门对产品型式检验时。

5.6 判定规则

检验项目全部符合国家标准者为合格品，若有一项指标不符合国家标准时，可以对该项目进行复检，复检结果符合国家标准者为合格品，复检不合格者为不合格品，其他项目符合标准，其他项目符合标准，其他项目符合标准，其他项目符合标准，其他项目符合标准。

6 术语、标志、包装、运输、贮存

6.1 术语、标志

产品标志应符合 GB 2316、GB 20999 的规定，其他标志应符合 GB/T 191 的规定。

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、GB/T 28118 的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 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

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。本产品应高地 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。

附录A

(规范性附录)

茯苓肽粉(固体饮料)质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项目	要求
色泽	棕黄色, 色泽均匀
气味和滋味	具有茯苓肽粉特有的气味与滋味, 无异味
颗粒形态	粉末状, 无结块
杂质 冲调性	无肉眼可见外来杂质 冲调后呈均匀的棕黄色溶液, 允许有少量沉淀

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 75
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 60
≥600kDa 的相对分子质量	≤ 100

A.3 微生物限量指标

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量指标

项目	采样方案 n 及限值			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0.25g	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	15000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤		10	

注: 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品所采集的样品件数; 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中的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

H N

Q B

附录 7

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0108S—2024

火麻仁肽粉（固体饮料）



Q/610000-00333S-2024
备案日期 20240129

2024 - 01-17发布

2024 - 01 - 30 实施

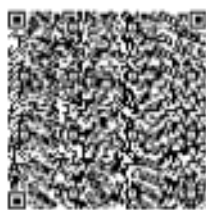
陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0143S—2024

百合肽粉（固体饮料）



Q/610000-00537S-2024
备案日期 20240304

2024 - 02 - 23发布

2024 - 03 - 01实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

【注：GB 2761—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》与本标准的食品添加剂和污染物限量规定一致】

3 技术要求

3.1 感官指标要求

外观：应符合GB 17321的规定。

滋味和气味：应符合GB 17321的规定。

生产环境：应符合GB 17321的规定。

3.2 理化指标

3.2.1 总酸度

项 目	指 标
总酸	≥1.7% (以乳酸计, 干基计)
与总酸相当的总糖	≤0.5% (以葡萄糖计, 干基计)
还原糖	≤0.05% (干基计)
水分	≤10.0% (干基计)
灰分	≤0.05% (以干基计)

3.3 微生物指标

3.3.1 菌落总数

项 目	指 标
菌落总数 (CFU/g)	≤10 ⁶
大肠杆菌 (CFU/g)	≤10 ⁴
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	≤10 ⁴
沙门氏菌 (CFU/g)	≤10 ²
霉菌数 (CFU/g)	≤10 ⁴

3.4

应符合GB 17321的规定。

表1 理化指标

其重量：按GB 14620-2011第5.1条的方法测定。

4.3 微生物含量

大肠杆菌：按GB 4789.4的规定进行检测。

金黄色葡萄球菌：按GB 4789.2的规定进行检测。

大肠菌群：按GB 4789.6的规定进行检测。

霉菌：按GB 4789.18的规定进行检测。

4.4 净含量

按GB 10345的规定进行检测。

5 标志标注

5.1 标识

标识应清晰、持久、牢固，且应包含下列内容：a) 生产者名称；b)

5.2 标识

产品标识应清晰、持久、牢固，且应包含下列内容：a) 生产者名称；b) 产品名称；c) 产品规格；d) 生产日期；e) 保质期；f) 贮存条件；g) 净含量；h) 其他必要信息。

5.3 包装要求

产品包装应符合下列要求：

5.3.1 包装材料

直接接触产品的包装材料应符合国家相关标准的要求，不得使用有毒有害物质。包装材料应无毒、无味、无臭、无杂质、无异物。

5.3.2 密封性

产品包装应具有密封性，能够有效防止外界污染物的侵入。

a) 密封材料：密封材料应符合国家相关标准的要求。

b) 密封工艺：密封工艺应符合国家相关标准的要求。

c) 密封效果：密封效果应符合国家相关标准的要求。

d) 密封检查：密封检查应符合国家相关标准的要求。

5.4 贮存运输

产品贮存和运输应符合下列要求：a) 贮存：产品应存放在阴凉、干燥、通风良好的地方，避免阳光直射和潮湿。b) 运输：产品应使用适当的包装材料和容器进行运输，避免挤压、碰撞和震动。c) 装卸：装卸时应轻拿轻放，避免损坏产品。

6 附录A 规范性附录

H N

Q B

附录 9

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0107S—2024

枸杞肽粉（固体饮料）



Q/610000-00329S-2024

备案日期 20240129

2024- 01-17 发布

2024 - 01 - 30实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

2010年 北京华信国际工程咨询有限公司编
 国家发展和改革委员会公告2010年第15号《2010年《环境影响评价技术导则》制修订项目计划》

2 基本要素

2.1 概 况

名称：XX有限公司XX厂
 建设地点：XX省XX市XX区XX镇XX村
 生产内容：XX产品XX生产线

2.2 评价范围

评价范围：XX厂

项 目	内 容
评价范围	XX厂、XX村
评价标准	《声环境质量标准》(GB3096-2008)、《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008)
评价方法	类比法、预测法
评价内容	噪声对周围声环境的影响
评价结论	XX厂噪声对周围声环境影响较小，符合XX标准

2.3 声环境现状

现状声环境：XX村

测点	声级	标准
测点1(XX村)	55	55
测点2(XX村)	58	55
测点3(XX村)	52	55
测点4(XX村)	50	55

2.4 声环境影响评价

声环境影响评价：

项目	资产与负债			
	资产	负债	净资产	备注
流动资产	1	0	1	-
非流动资产 (万元)	1	1	0	0
总资产 (万元)	2	1	1	0
净资产 (万元)	1			

注：1. 流动资产包括货币资金、应收账款、预付款项、其他应收款、存货、其他流动资产等。
2. 非流动资产包括固定资产、无形资产、长期股权投资、其他非流动资产等。
3. 净资产包括实收资本、资本公积、盈余公积、未分配利润等。

1.3 资产

流动资产包括货币资金、应收账款、预付款项、其他应收款、存货、其他流动资产等。

1.4 非流动资产

非流动资产包括固定资产、无形资产、长期股权投资、其他非流动资产等。

流动资产包括货币资金、应收账款、预付款项、其他应收款、存货、其他流动资产等。

非流动资产包括固定资产、无形资产、长期股权投资、其他非流动资产等。

1.5 资产减值准备

资产减值准备包括坏账准备、存货跌价准备、固定资产减值准备、无形资产减值准备、长期股权投资减值准备、其他非流动资产减值准备等。

流动资产包括货币资金、应收账款、预付款项、其他应收款、存货、其他流动资产等。

非流动资产包括固定资产、无形资产、长期股权投资、其他非流动资产等。

1.6 净资产

净资产包括实收资本、资本公积、盈余公积、未分配利润等。

4 其他事项

4.1 资产负债表

资产负债表是反映企业在某一特定日期财务状况的报表。资产负债表应当按照资产、负债和所有者权益（或股东权益）三个部分列示。资产负债表应当按照资产、负债和所有者权益（或股东权益）三个部分列示。

4.2 附注

附注是对资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及财务报表其他项目的补充说明。

附注是对资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及财务报表其他项目的补充说明。

附注是对资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及财务报表其他项目的补充说明。

6.1 范围

本标准规定了... 2009年... 本标准... 10%...

6.2 术语

本标准... 术语... 本标准... 本标准... 本标准...

6.3 结构

本标准... 本标准... 本标准... 本标准...

6.4 内容

本标准... 本标准... 本标准... 本标准... 本标准...



附录 10

Q/BCKZ

陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0182S—2024

葛根肽粉（固体饮料）

2024 - 10 - 21 发布

2024 - 11 - 15 实施

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

葛根淀粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了葛根淀粉（固体饮料）的术语定义、技术要求、检验规则、标签、包装、贮存及贮存。

本标准适用于以葛根为干基原料，经粉碎、打浆、酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工、代加工而成的葛根淀粉（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件为本文件引用必不可少，凡是注日期的引用文件，仅注日期和版本适用于本标准。凡是未注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 1735 植物纤维和淀粉
- GB 2709 食品添加剂通则 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2711 食品添加剂通则 食品中食品添加剂
- GB 2712 食品添加剂通则 食品中食品添加剂
- GB 2713 食品添加剂通则 食品中食品添加剂
- GB 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌计数
- GB 4789.12 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4908.2 食品添加剂通则 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5009.1 食品添加剂通则 食品中水分测定
- GB 5009.2 食品添加剂通则 食品中蛋白质测定
- GB 5009.12 食品添加剂通则 食品中淀粉测定
- GB 5714 食品添加剂通则 淀粉
- GB 5715 食品添加剂通则 淀粉酶活性测定
- GB 5905 食品添加剂通则 淀粉生产卫生规范
- GB 12467 食品添加剂 蔗糖
- GB 12468 食品添加剂通则 淀粉生产卫生规范
- GB/T 12469 淀粉酶
- GB/T 12472 淀粉酶测定
- GB 19039 食品添加剂通则 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 20482 淀粉淀粉
- GB 20021 食品添加剂通则 食品中食品添加剂
- GB 20022 食品添加剂通则 食品中食品添加剂

《中华人民共和国药典》（2020年版第一部）
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

葛根：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版第一部）的规定。

纸白酶制剂：应符合GB/T 23527的规定。

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	呈类白色或淡黄色，色泽均匀
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味、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	冲调后呈均匀肉灰黄色溶液，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	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 40
灰含量(以干基计) / (g/100g)	≥ 20

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限值			
	n	c	m	M

水分(g/g)	0	0	0.05	—
蔗糖酸度(°CpH/g)	0	2	0.002	0.002
大分子糖(g/g)	0	1	0	0.01
蔗糖(°CpH/g)	0	—	—	—
注：产品的标准及检测方法按GB 18916执行。 a为第一级产品的标准及检测方法；c为第二级产品的标准及检测方法；e为第三级产品的标准及检测方法；d为第四级产品的标准及检测方法。				

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 配料及食品添加剂

配料及食品添加剂应符合国家标准，以及有关规定。

食品添加剂应符合食品添加剂使用标准 GB 2760 的规定。

食品添加剂使用标准中规定有“限量”、“限量以下”、“限量以下”等字样时，应符合下列情况。

3.7 防腐剂的使用及食品添加剂

防腐剂用量，应符合 GB 2760 的规定。

其他食品添加剂，应符合 GB 2760 的规定。

其他食品添加剂，应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12688 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取 5g 产品置于洁净的白瓷盘中，在明亮的自然光下仔细观察其外观色泽和质地。样品应无杂质。加入 40℃左右的温水 100ml 冲散样品后，闻其气味，其味应和 标签 2a) 一致，或根据本标准附录 A 的规定。

4.2 理化指标

水分：按 GB 18916.1 规定的方法测定。

酸：按 GB 18916.12 规定的方法测定。

蔗糖酸度：按 GB 18916.4 规定的方法测定。

大分子糖：按 GB 17 0100 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

作打粉筛，按GB 4799.4规定的方法测定。

筛余试验，按GB 4799.1规定的方法测定。

灰分测定，按GB 4799.1规定的方法测定。

杂质，按GB 4799.1规定的方法测定。

4.4 净含量

按GB 14898规定的方法测定。

5 包装规格

5.1 包装

按同一包装时，同一生产线，同一班次生产的产品为一批，同一检验批产品为一批。

5.2 标识

包装规格内，必须标识同一批次的合格产品的批号或批次号，批号位数不得少于20位字符，批号位数应不小于个位数，应标识在：(1)得到了检验。(2)得到了批准。

5.3 标识内容

产品标识应内附物料清单式表格。

5.4 标识格式

与批产品标识 标识应标注产品批号或批次号，标注批号或批次号时，应标注批号或批次号，标注批号或批次号，标注批号或批次号，标注批号或批次号。

5.5 标识位置

标识应标注在以下所列规定的合格文件，一般每年修订一次，适用于下列情况之一时进行标识：

- a) 原料、配方，以及进行了变更或大修时，可能影响产品质量时。
- b) 生产2个以上或批号发生变更时。
- c) 生产批号发生变更且与上批批号有较大差别时。
- d) 国家药品监督管理局公告标识格式时。

5.6 标识内容

批号标识应标注在合格文件清单表格中，标注批号或批次号时，应标注批号或批次号，标注批号或批次号，标注批号或批次号，标注批号或批次号。

6 包装、标识、包装、运输、贮存

6.1 包装、标识

产品包装应符合GB 7718、GB 29609的要求；特殊包装应符合GB 7718、GB 29609。

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 6543 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

包装后的产品应储存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防潮、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以低聚异麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精中的几种为原料，添加维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、生活饮用水，添加或不添加红糖、白砂糖、黑糖、海藻糖、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、左旋肉碱、食用盐、冲调谷物制品（燕麦粉、青稞粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、红枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或多种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪（膜荚黄芪）、黄芪（蒙古黄芪）、灵芝（赤芝）、灵芝（紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、黑豆、大米、糯米、食用菌及其制品（黑松露、黑木耳、松茸）、胶原蛋白肽（鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽）、食品加工用植物蛋白肽（小麦低聚肽、大豆肽、玉米低聚肽）、蛹虫草（人工培养）粉、杜仲雄花（人工种植）粉、白芸豆提取物、蜂花粉、养殖梅花鹿鹿皮胶、固体饮料粉（牛脾肽粉、牛肺肽粉、鹿血肽粉、大鲵肝肽粉、薏苡仁肽粉、茯苓肽粉、火麻仁肽粉、百合肽粉、枸杞肽粉、葛根肽粉）、低聚果糖、聚葡萄糖、食品用香精中的一种或者多种，经前处理、粉碎、过筛、配制、熬制、灭菌（或不灭菌）、灌装、包装等工艺加工而成的适用于中长跑、慢跑、快走、自行车、游泳、划船、有氧健身操、舞蹈、户外运动等人群使用的运动营养饮料[耐力类]。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB 24154《食品安全国家标准运动营养食品通则》，制定了该标准，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 24154 的规定。

河南茂真生物科技有限公司