



412705S-2017



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/ HBHY 0084S-2017

蛋清蛋白肽菊粉固体饮料

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

河南百消丹华南药业有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录A为本标准规范性文本。

本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：冯永强、梅勇军、王斐。

H N

Q B

蛋清蛋白肽菊粉固体饮料

1 范围

本标准规定了蛋清蛋白肽菊粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以蛋清蛋白肽、菊粉、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖为原料，经称量、混合、装罐、包装而成的蛋清蛋白肽菊粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蛋清蛋白肽应符合 Q/SDTJ 0004S（见附录 A）相关规定。

2.1.2 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告“批准菊粉、多聚果糖为新资源食品”的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 麦芽糊精的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.6 低聚木糖应符合卫生部 2014 年第 20 号公告中“调整原卫生部 2008 年第 12 号公告批准低聚木糖的来源、食用量和生产工艺要求”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	粉状	从样品中取 10g 置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特定的色泽	
气味	具有本品特定的气味	
滋味	具有本品特定的滋味	
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
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
肽(以干基计), %	≥ 30	GB/T 22492 中的附录 B
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注:*该项指标严于食品安全标准 GB 2762

2.4 微生物指标

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/g)	1000 (CFU/g)	GB 4789.10 中的第二法

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

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、肽含量、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q/SDTJ 0004S-2016

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。

本标准代替 Q/SDTJ 0004S-2013《白蛋白肽》。

本标准与 Q/SDTJ 0004S-2013 相比变化如下：

- 修改了产品名称；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了微生物单位；
- 修改了检测方法。

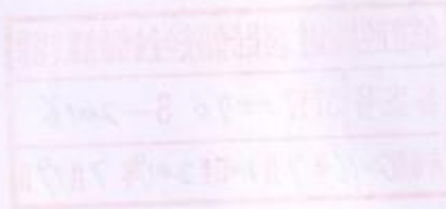
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。



Q/SDTJ 0004S-2016

Q/HBHY 0084S-2017

山东天久生物技术有限公司

Q/SDTJ 0004S-2016

蛋清肽（白蛋白肽）

1 范围

本标准规定了我公司生产的蛋清肽（白蛋白肽）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡蛋蛋白粉为主要原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的蛋清肽（白蛋白肽）。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- 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 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T22492 大豆肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- Q/JJY 0003S 鸡蛋蛋白粉

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鸡蛋蛋白粉

应符合Q/JJY 0003S的规定。



Q/SDTJ 0004S-2016

3.1.2 蛋白酶

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭菌→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	白色或微黄色
味 道 与 气 味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 80.0
钛含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 70.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 6.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.3
铅(Pb)(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.90
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

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

4 食品添加剂**4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。****4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。**

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

Q/SDTJ 0004S-2016

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

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

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 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、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 9687的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观，无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、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。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以蛋清蛋白肽、菊粉、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖为原料，经称量、混合、装罐、包装而成的蛋清蛋白肽菊粉固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》和《GB/T 29602 固体饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了蛋清蛋白肽菊粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南百消丹华南药业有限公司
2017年09月28日

H N
Q B