



412706S-2017



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/HBHY 0013S-2017

骨胶原蛋白肽固体饮料

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

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

附录 A 为本标准规范性文本。

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

骨胶原蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白肽固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛骨胶原蛋白肽粉、牛磺酸、盐酸硫胺（维生素 B₁）、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、抗坏血酸（维生素 C）、低聚果糖、低聚木糖、木糖醇、植脂末（采购于广东文辉食品有限公司，为固体饮料专用植脂末，其主要成分为葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾）为原料，经称量、混合、装罐、包装而成的骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛骨胶原蛋白肽粉应符合 Q/BDDBS 0002S(见附录 A)的规定。

2.1.2 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.3 盐酸硫胺应符合 GB 14751 的规定。

2.1.4 盐酸吡哆醇应符合 GB 14753 的规定。

2.1.5 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.8 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB1886.234 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
牛磺酸, g/kg		1.1-1.4	GB 5006.169
维生素 B ₁ , mg/kg		9-22	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg		7-22	GB 5009.156
维生素 C, mg/kg		1000-2250	GB 5009.86
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 的规定。

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。营养强化剂应符合 GB 14880 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。

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。

附录 A

Q/BDDBS

包头东宝生物技术股份有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150062S-2015 有效期至: 2018年4月1日

Q/BDDBS 0002S—2015
代替 Q/BDDBS 0002S-2014

骨胶原蛋白肽粉

包技监注字 20150030 号

有效期三年截止 2018年4月1日

2015 - 03 - 28 发布

2015 - 04 - 06 实施

包头东宝生物技术股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BDDBS 0002S-2014《骨胶原蛋白肽粉》，本标准与Q/BDDBS 0002S-2014相比，主要技术变化如下：

——修改了“理化指标”、“微生物指标”；

——补充完善了“实验方法、检验规则”。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司提出。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司起草。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司批准。

本标准主要起草人员：王富荣、钟伟。

本标准历次版本发布情况为：

——Q/BDDBS 0002S-2013、Q/BDDBS 0002S-2014。



骨胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以清洁的鲜（冻）畜骨为原料，添加水，食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭，经煮制、过滤、浓缩、酶解、脱味、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉。

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 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 4789.15 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/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- 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
- 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

Q/BDBS 0002S—2015

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》（网址：
http://www.aqsiq.gov.cn）

3 技术要求

3.1 原料要求

畜骨：应取自非疫区，经检验检疫合格的健康活畜。

3.2 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
色 泽	呈白色或淡黄色，色泽均匀。
气味及滋味	具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味。
组织形态	呈干燥均匀粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质和霉斑。

3.3 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
相对分子质量小于 3000 Da 的蛋白质水解物所占比例, %		≥ 70.0
肽（以干基计），%		≥ 85.0
蛋白质，%		≥ 91
羟脯氨酸，g/100g		≥ 11.0
水分，%		≤ 7.0
透射比，%	波长，nm	450
		620
		≥ 90
		≥ 96
灰分，%		≤ 1.0
二氧化硫，mg/kg		≤ 30
过氧化物，mg/kg		≤ 10
pH（1%溶液）		4.0~7.0
水不溶物，%		≤ 0.1

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品的规定。

3.5 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
菌落总数, cfu/g	$\leq 3 \times 10^4$
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, cfu/g	≤ 50
致病菌	应符合GB 29921中肉制品的规定。
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。	

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭的使用应符合GB 2760的规定,其质量指标应分别符合GB 25594、GB 29215的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取适量样品置于洁净白色搪瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 相对分子质量小于 3000 Da 的蛋白质水解物所占比例、透射比、二氧化硫、过氧化物、pH、水不溶物:按 QB 2732 中规定的方法检验。
- 6.2.2 肽:按 GB/T 22729 中规定的方法检验。
- 6.2.3 水分:按 GB 5009.3 中规定的方法检验。
- 6.2.4 蛋白质:按 GB 5009.5 中规定的方法检验。
- 6.2.5 灰分:按 GB 5009.4 中规定的方法检验。
- 6.2.6 羟脯氨酸:按 GB/T 5009.124 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

污染物限量:按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

- 6.4.1 菌落总数:按 GB 4789.2 中规定的方法检验。
- 6.4.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 MPN 计数法规定的方法检验。

Q/BDBS 0002S—2015

6.4.3 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法检验。

6.4.4 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，抽样基数不得少于200个最小包装，样品总量不得少于1.0kg，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、蛋白质、灰分、透射比、pH、水不溶物、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺有较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准的规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判为不合格品，微生物指标不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器及包装材料应符合国家食品安全标准的有关规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有漏料现象，包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压、倒置。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。

8.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期为24个月。



编制说明

本标准适用于以牛骨胶原蛋白肽粉、牛磺酸、盐酸硫胺（维生素 B₁）、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、抗坏血酸（维生素 C）、低聚果糖、低聚木糖、木糖醇、植脂末(采购于广东文辉食品有限公司，为固体饮料专用植脂末，其主要成分为葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾)为原料，经称量、混合、装罐、包装而成的骨胶原蛋白肽粉固体饮料。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