



412257S-2017



河南省神州神药业有限公司企业标准

Q/HSZS 0075S-2017

胶原蛋白钙强化固体饮品

2017-09-21 发布

2017-09-21 实施

河南省神州神药业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南省神州神药业有限公司提出并起草。
本标准起草人：薛顶坤。

H N

Q B

胶原蛋白钙强化固体饮品

1 范围

本标准规定了胶原蛋白钙强化固体饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以骨胶原蛋白粉、天门冬氨酸钙、低聚果糖为原料，经混合、内外包装加工而成的胶原蛋白钙强化固体饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 骨胶原蛋白粉应符合 Q/BDBS 0001S 的规定。（见附录 A）

2.1.2 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。

2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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	试验方法
性状	粉状	取样品 100g，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	白色或微黄色	
气、滋味	原料特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 15	GB 5009.5
钙, mg/kg	2500-10000	GB 5009.92
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a （以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：^a 铅指标严于食品安全国家标准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 ^b 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的平板计数法
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
霉菌 ^c , CFU/g	≤	30			GB 4789.15

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

^c 霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

附录 A

Q/BDBS

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: Q150061S-2015 有效期至: 2018 年 4 月 1 日

Q/BDBS 0001S—2015
代替 Q/ BDBS 0001S-2014

骨胶原蛋白粉

包技监注字 20150029 号

有效期三年截止 2018 年 6 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/BDBS 0001S-2014《骨胶原蛋白粉》，本标准与Q/BDBS 0001S-2014相比，主要技术变化如下：

- 删除了“产品分类”；
- 修改了“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/BDBS 0001S-2013、Q/BDBS 0001S-2014。

骨胶原蛋白粉

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白粉的产品分类、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 4789.2 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 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
- 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

Q/BDBS 0001S—2015

3.1 原料要求

- 3.1.1 畜骨：应取自非疫区，经检验检疫合格的健康活畜。
3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

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	具有本品特有的溢气味，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
平均相对分子质量, Da			500~5000
蛋白质, %			≥ 90
羟脯氨酸, %			≥ 8.0
水分, %			≤ 7.0
透射比, %	波长, nm	450	≥ 70
		620	≥ 90
灰分, %			≤ 1.0
二氧化碳, 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 及 限 量
菌落总数, cfu/g	≤ 3×10 ⁴
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, cfu/g	≤ 50

表3(续)微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量
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 平均相对分子质量、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 水分:按GB 5009.3中规定的方法检验。

6.2.3 蛋白质:按GB 5009.5中规定的方法检验。

6.2.4 灰分:按GB 5009.4中规定的方法检验。

6.2.5 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。

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

Q/BDBS 0001S—2015

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

胶原蛋白钙强化固体饮品适用于以骨胶原蛋白粉、天门冬氨酸钙、低聚果糖为原料，经混合、内外包装加工而成的胶原蛋白钙强化固体饮品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、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，霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省神州神药业有限公司

2017年08月28日