



412106S-2017



北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司企业标准

Q/BRSY 0001S-2017

固体饮料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司 发布

前 言

本标准按照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》编写。

本标准由北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司提出并负责起草。

附录A、附录B、附录C、附录D、附录E、附录F为本标准规范性文件。

本标准主要起草人：宋华波。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以牛骨胶原蛋白肽粉、鱼胶原蛋白肽、核桃肽粉、海参肽粉、乳清蛋白粉、5'-鸟苷酸二钠、牛磺酸、人参粉、山药粉、柠檬酸、三氯蔗糖、牛奶味香精其中的几种为原料，经配料、混合、粉碎、分装、包装而制成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.2 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.3 牛奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合附录 A 的规定。
- 2.1.7 核桃肽粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.8 牛骨胶原蛋白肽粉应符合附录 C 的规定。
- 2.1.9 海参肽粉应符合附录 D 的规定。
- 2.1.10 人参粉应符合附录 E 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合附录 F 的规定。
- 2.1.12 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 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	指标	试验方法
性状	粉状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，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 ^a , g/100g	≥	10.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
牛磺酸, g/kg		1.1-1.4	GB 5009.169
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
肽含量(以干基计) ^b , g/100g	≥	60.0	GB/T 22492
注 1: ^a 仅适用于乳清蛋白粉固体饮料			
注 2: ^b 仅适用于双参蛋白肽粉固体饮料、胶原蛋白肽固体饮料			
*该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 ^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(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: 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 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、水分、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/HNYT 0001S—2016

前 言

本标准由海南原肽生物科技有限公司提出。
本标准由海南原肽生物科技有限公司起草。
本标准的主要起草人：徐非非、王宝丽。
本标准首次发布。

Q/HNYT 0001S—2016

SN/T 2360.12 进出口食品添加剂检验规程 第12部分：酶制剂
 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号令《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号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 活性炭

应符合GB 29215的要求。

3.1.2 蛋白酶

应符合SN/T 2360.12的要求。

3.1.3 海洋鱼皮、鱼鳞、鱼骨、淡水鱼皮、鱼鳞、鱼骨

应符合GB 2733的要求。

3.1.4 生产用水

应符合GB 5749的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	白色或淡黄色	取适量试样置于洁净的或白色搪瓷皿中，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。
性 状	均匀粉末状或颗粒，柔软，无结块	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
灰分, g/100g	≤	5.0 GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	90.0 GB 5009.5
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.15
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.12

Q/HNYT 0001S—2016

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	1.0 GB 5009.123
亚硝酸盐, g/100g	≥	6.0 GB 9695.23

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	n	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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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, 按JJF1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、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。

6.2 取样

每批产品按最小包装件数(瓶或袋)的1%随机抽样, 不足1千件按1千件计。每批产品抽样数量不少于1Kg, 抽样数量的1/2用于感官要求和理化指标检验, 1/4用于卫生指标检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、蛋白质、净含量和标签。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，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) 长期停产3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。

6.5 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。商业无菌指标不符合本标准要求时，对本次抽检的留样再做一次复检，仍然不合格，判该批产品为不合格品，不得复检；如果合格，则可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。除商业无菌指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装应符合GB 9683的规定。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 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、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结，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。

7.4 贮存

品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施，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。

8 保质期

在符合本标准要求条件下，产品保质期为24个月。

附录 B

Q/WTTH
武汉天天好生物制品有限公司企业标准
Q/WTTH 0024S-2015
代替Q/WTTH 0024S-2013

核桃肽粉

湖北省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
编号: 1290 S-2015
有效期至: 2018年7月12日

2015-07-10 发布

2015-07-15 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了 Q/WTTH 0024S-2013。

本标准与 Q/WTTH 0024S-2013 相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了技术查新。
- 按 GB 2762 规定，将原种的检测指标 0.2 调整为 0.5，并增加了铜的检测指标。
- 按 GB 29921 规定，去掉了志贺氏菌的检测指标。

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：于兰 陈大伟

本标准历次发布时间：2013年7月20日；2015年7月25日。

省卫
安全
42
期至



核桃肽粉

1 范围

本标准规定了核桃肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以核桃粕为原料，经水清洗、加水加温、添加碱性蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的核桃肽粉产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	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 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 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 4789.15	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 5009.11-2003	食品中总砷及无机砷的测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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/T 18979-2003	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB/T 22492-2008	大豆肽粉 附录 A、附录 B
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病性细菌

生和
企业

20



Q/WTH 0024S-2015

JJF 1070

定量包装商品净含量计量检验规则

《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75号 (2005)

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)

3 技术要求

3.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原料要求

3.2.1 核桃粕应符合本标准附录 A 中的规定。

3.2.2 碱性蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。

3.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄色或浅黄色
组织形态/性状	疏松粉末状，色泽均匀，无团块
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见的其它杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, (g/100g)	≤ 7.0
蛋白质, (g/100g) 以干基计	≥ 90.0
肽含量, (g/100g) 以干基计	≥ 85.0
灰分, (g/100g) 以干基计	≤ 8.0
相对分子质量分布在 2000Da1 以下的比例, %	≥ 80.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 4.0

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。



十
准
年

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
霉菌, CFU/g	≤ 25
酵母, CFU/g	≤ 25
致病菌 (沙门氏菌) 0/25g	应符合 GB 29921 的规定

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的品种和最大使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品置明亮处, 采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质: 按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量: 按 GB/T22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 相对分子质量分布: 按 GB/T22492 附录 A 规定检验。

4.2.5 灰分: 按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.6 磷: 按 GB/T5009.11 规定检验。

4.2.7 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.8 铜: 按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.9 黄曲霉毒素 B1: 按 GB/T 18979 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 霉菌和酵母: 按 GB 4789.15 规定检验。

4.3.4 致病菌 (沙门氏菌): 按 GB 4789.4 规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则



5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、蛋白质、灰分、菌落总数、大肠菌群、标签。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个单元的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个单元的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址，应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品销售包装采用聚乙烯 PE 袋，应符合 GB 9687 的规定，运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 产品包装规格：0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。



附录 A

(资料性附录)

核桃粕的质量要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	灰白相间
外观、形态	片状
嗅、气味	应具有本产品特有的滋味与气味，无异味，异嗅。
杂 质	无其它异物

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目		指 标
蛋白质, (g/100g) 以干基计	≥	70.0
水分, (g/100g)	≤	10.0
灰分, (g/100g) 以干基计	≤	8.0
脂肪, (g/100g)	≥	10.0
砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2

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	≤	10000
大肠菌群, MPN/100g	≤	40
霉菌, CFU/g	≤	25
酵母, CFU/g	≤	25
致病菌 (指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

核桃粕原料的质量要求由河南阳光华粮油有限公司提供。



附录 C

Q/HRB

湖北瑞邦生物科技有限公司企业标准

Q/HRB0003S—2015

代替 Q/HRB0003S-2014



胶原蛋白肽粉

湖北省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章

编号 42 0144 S-20 15

有效期至 20 18 年 01 月 26 日止

湖北省卫生
食品安全企

编号 42

2015-01-13 发布

2015-01-20 实施 有效期至 20

湖北瑞邦生物科技有限公司

发布

胶原蛋白肽粉

前 言

本标准代替Q/HRB0003S-2014《胶原蛋白粉》。

本标准与Q/HRB0003S-2014《胶原蛋白粉》相比，主要变化如下：

- 修改了产品名称，由胶原蛋白粉更改为胶原蛋白肽粉；
- 增加了理化指标相对分子质量；
- 增加了理化指标肽含量；

本标准由湖北瑞邦生物科技有限公司提出并起草。

本标准由湖北瑞邦生物科技有限公司技术部归口。

本标准起草人：袁峰、刘红荣、魏辉平。

本标准于2012年03月首次发布，2014年05月第二次发布，2015年1月18日第三次发布。



和计
业标

胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽粉的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鱼鳞、鱼皮、牛皮或鱼、猪、牛、鸡、鸭等骨为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

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—2008 包装储运图示标志
- GB 2732 水解胶原蛋白
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.7—2008 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌
- 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 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15—2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定方法
- GB/T 5009.123-2003 食品中铬的测定
- GB/T 5009.182-2003 面制品中铝的测定
- GB/T 6543—2008 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T9695.23-2008 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/T22729-2008 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T23527-2009 蛋白酶制剂
- GB29921 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

Q/HRB 0003S—2015

3 产品分类

产品分为鱼胶原蛋白肽粉、牛胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉。

3.1 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼的皮或鳞为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

3.2 牛胶原蛋白肽粉：以牛皮为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

3.3 骨胶原蛋白肽：以鱼、鸡、鸭、猪、牛等的骨为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得使用非食品原料。
- 4.1.2 不得超范围、超限量使用食品添加剂。
- 4.1.3 食品中污染物限量应符合GB2762的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 鱼鳞、鱼皮、鱼骨：应符合 GB 2733 的规定。

4.2.2 牛皮以及牛、猪、鸡、鸭等骨：

- 4.2.2.1 应来自于非疫区。
- 4.2.2.2 应来自于经有关部门检疫为健康的动物。
- 4.2.2.3 不应来自有害物处理过的加工厂。
- 4.2.2.4 不应使用苯等有机溶剂进行脱脂。
- 4.2.2.5 不应为腐败变质的动物。

4.3 食品添加剂

4.3.1 枯草芽孢杆菌蛋白酶：应符合 GB/T23527 的规定。

4.4 包装材料

包装材料应符合国家相应的食品卫生标准和食品安全标准。

4.5 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
组织形态	均匀粉末或颗粒状，柔软、无结块。
色 泽	为白色或淡黄色。
滋味与气味	具有本产品应有的滋味及气味，无异味。

杂质	无肉眼可见其它外来杂质。
----	--------------

4.6 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(%) (以干基计)	≥ 90.0
水分/(%)	≤ 8.0
灰分/(%)	≤ 7.0
汞(以 Hg)计/(mg/kg)	≤ 0.5
砷(以 As)计/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(Cr)/(mg/kg)	≤ 2.0
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1
铝(AL)/(mg/kg)	≤ 100
羟脯氨酸/(%) (以干基计)	≥ 3.0
肽含量(以干基计)(g/100g)	≥ 75.0
相对分子质量小于 10000u 的蛋白质水解物所占比例/%	≥ 60.0

4.7 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌群总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.9
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.8 净含量

4.9.1 应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定。

4.9.2 应符合包装上明示的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5 试验方法

除非另有说明,在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和蒸馏水或去离子水或相当纯度的水。测定中所需溶液除特别注明外均为水溶液,其浓度以质量分数表示。

5.1 感官

取10g被测样品置于洁净白色搪瓷器皿中,在自然光线下采用目测、口尝、鼻嗅进行。

Q/HRB 0003S—2015

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 食品中水分的测定方法。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 食品中灰分的测定。

5.2.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定检验。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定检验。

5.2.7 镉

按 GB/T 5009.15 规定检验。

5.2.8 铬

按 GB/T 5009.123 规定检验。

5.2.9 铝

按 GB/T 5009.182 规定检验。

5.2.10 羟脯氨酸

按 GB/T 9695.23 规定检验。

5.2.11 肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法进行。

5.2.12 相对分子质量

按 GB/T 22729 规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定检验。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10 规定检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一次投料同一班生产的同品种同规格包装完好的产品为一批。

6.1.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于3个最小包装单位样品，用取样工具伸入每袋3/4处取样，所取试样不得少于100g，分为两份，并分别装入密封袋中，一份送检，一份用于留样备查。

6.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品须经本公司质检部门按标准规定的方法检验，合格产品附合格证后方可出厂。

6.2.1.2 出厂检验检验项目为：感官、蛋白质、水分、灰分、菌群总数、大肠菌群、净含量。其他为不定期检验项目。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原材料来源、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构或收货单位提出要求时。

6.2.2.2 型式检验项目为本标准规定的所有检验项目。

6.3 判定规则

6.3.1 所检验的项目结果均符合本标准规定时，判该批产品为合格。

6.3.2 感官指标、理化指标检验结果中若有 1~2 项不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍取样进行复检。复检后仍有指标不符合本标准要求时，则判该批产品不合格。

6.3.3 微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，判该批产品不合格。

6.3.4 产品在保质期内，供需双方对产品有异议时，可共同协商解决或由法定质检部门按本标准进行仲裁检验。

7 标志、包装、运输、贮存

会
章

止

Q/HRB 0003S—2015

7.1 标志

产品标签按GB 7718 规定的方法进行，包装储运图示标志应符合GB/T 191 的要求。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料与要求

内包装采用复合食品包装袋包装，复合食品包装袋应符合GB 9683 的规定。

7.2.2 外包装材料与要求

外包装采用双瓦楞纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输产品的工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无污染物。运输产品过程中，应有遮盖、防雨防晒，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输；

7.4 贮存

产品不得露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风、无鼠虫害。堆放应有木垫板，离地面 10cm 以上，离墙 20cm 以上。不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.5 保质期

在上述未经启封密封保存的条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。

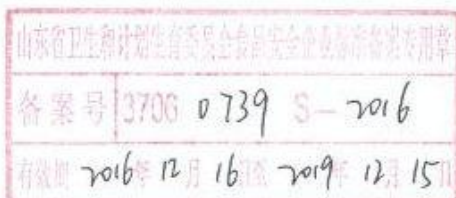
附录 D

Q/SYK

山东永康食品有限公司企业标准

Q/SYK 0003S-2016

海参肽粉



2016-11-29 发布

2016-12-01 实施

山东永康食品有限公司 发布

Q/SYK 0003S-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。

本标准由山东永康食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李亚、王桂萍。
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。



海参肽粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以海参为主要原料,经预处理、蒸煮、酶解、浓缩、干燥等加工处理后装袋/箱,制成的海参肽粉。

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/T 2828.1 计数抽样检验规程 第一部分 按接受质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB/T 2829 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)

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 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 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 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂

GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉

NY/T 1514 绿色食品 海参及其制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令第102号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

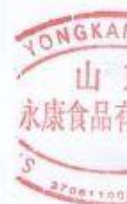
3.1.1 海参

应符合NY/T 1514的规定。

3.1.2 酶

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生产用水



Q/SYK 0003S-2016

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

海参→预处理→蒸煮→酶解→脱腥脱色→板框压滤→浓缩→干燥→成品→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	淡黄色至灰褐色
气味	海参固有的气味与滋味, 无异味
溶液外观	黄色至褐色半透明液体, 允许有少量沉淀物
组织形态	粉末状, 无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
肽含量(以干基计)/%	≥ 50
总氮(以干基计)/%	≥ 9
水分/%	≤ 10
无机砷/(ng/kg)	≤ 0.5
甲基汞/(ng/kg)	≤ 0.5
铅/(mg/kg)	≤ 1.0

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)	≤ 5000
大肠菌群/(MPN/g)	< 3.0
霉菌/(cfu/g)	≤ 25
酵母菌/(cfu/g)	≤ 25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)	不得检出

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令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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 GB2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品 10g 置于白色搪瓷平盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，观其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法测定。

6.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定；测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.6 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 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.7 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。抽样按 GB/T 2828.1、GB/T 2829 规定的方法进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

产品需经厂质检部门进行检验，出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目感官指标、肽含量、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为必检项目。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则



Q/SYK 0003S-2016

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，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不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装用铝箔袋、铝锡袋、食品用复合材料袋等，内包装应符合 GB 9683 的规定，袋口封闭严实，外包装用牛皮纸袋、瓦楞纸箱或纸板桶，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。客户如另有要求，在符合运输、贮存及食品卫生要求的情况下，可按客户要求不同形式、材质、重量的包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、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 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、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储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

8.4.3 产品在本标准规定的条件下运输贮存，自生产日期起，保质期限为 24 个月。

Q/TYSW

西安天一生物技术股份有限公司企业标准

Q/TYSW 0010S—2016

人工种植人参粉



2016-02-26 发布

2016-03-26 实施

西安天一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。
本标准由西安天一生物技术股份有限公司提出。
本标准由西安天一生物技术股份有限公司负责起草。
本标准起草人：张万龙 张璐。
本标准属首次发布。

人工种植人参粉

1 范围

本标准规定了人工种植人参粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以人工种植的人参为原料，经粉碎、水提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的人工种植人参粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款，凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有事物修改单）适用于本文件。

GB/T191	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/T4789.1	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
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
GB4789.15	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/T5009.3	食品中水分的测定
GB/T5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T5009.12	食品中铅的测定
GB/T5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T5009.97	食品中甜蜜素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T6543	运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 28050	食品安全国家标准、预包装食品营养标签通则
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF1070	定量包装商品净含量检验规则
《中华人民共和国药典》 2015年版一部	
中华人民共和国卫生部 2012年17号公告 关于批准人参作为新资源食品的公告	
国家技术监督局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家技术监督局令（2007）第102号《食品标识管理规定》	

Q/TYSW0010—2016

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.3.1 人工种植的人参：应符合中华人民共和国卫生部 2012 年 17 号公告的要求。

3.3.2 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
外观	粉末状、无结块
滋、气味	味微甜，具有人参特有的气味
杂质	无肉眼可见的杂质
冲调性	冲溶后呈淡黄色均匀混悬液

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 (%)	≤ 7.0
人参总皂甙 (%)	≥ 5.0
总砷(以As计) (mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 1.0
糖精钠 (g/kg)	不得检出
甜蜜素 (g/kg)	不得检出
山梨酸(g/kg)	不得检出
苯甲酸 ^a (g/kg)	≤ 0.15
柠檬黄 (g/kg)	不得检出
日落黄 (g/kg)	不得检出
苋菜红 (g/kg)	不得检出
胭脂红 (g/kg)	不得检出

^a因原料本身含有苯甲酸或苯甲酸疑似物，当产品中苯甲酸检测值不大于0.15g/kg时，视为生产中未人为添加苯甲酸。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定和 GB7101 的要求。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 10g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 10g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 180ml 温度 80℃ 左右的热开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法执行。

4.2.2 人参总皂甙

按《中国药典》2015 年版一部规定；用高效液相色谱法测定。

4.2.3 总砷

按 GB/T5009.11 中规定的方法执行。

4.2.4 总铅

按 GB/T5009.12 中规定的方法执行。

4.2.5 糖精钠

按 GB/T5009.28 规定的方法执行。

4.2.6 甜蜜素

按 GB/T5009.97 规定的方法检测。

4.2.7 山梨酸、苯甲酸

按 GB/T5009.29 规定的方法执行。

4.2.8 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红

按 GB/T5009.35 规定的方法检测。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理

按 GB4789.1 的规定执行。

4.3.2 沙门氏菌

按 GB4789.4 的规定执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10 的规定执行。

4.3.4 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

4.3.5 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

4.3.6 霉菌

按 GB 4789.15 的规定执行。

4.4 净含量允差

按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一班次生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样量不得少于8个最小包装单位（总量不少于500g）。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目为本标准的全部项目。

5.2.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.3.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

6 标签、包装、运输及贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求，营养标签应符合 GB 28050 的规定，标签应注明孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜适用。每天食用量不应超过 10 克。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 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的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB/T 28118 及 GB 9683 的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。



附录 F



Q/ TRB 00348—2015

前 言

本标准依据GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》中有关规定起草和编写。

本标准由汉中天然谷生物科技有限公司提出。
本标准由汉中天然谷生物科技有限公司起草。
本标准起草人：张必荣、张敏、杨娟、张勇。
本标准为首次发布。

山药粉

1 范围

本标准规定了山药粉的技术要求、检验方法、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以山药为原料，经净制、切制、烘干、水提、浓缩、干燥、粉碎、过筛、混合、包装工艺加工而成的山药粉。

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 食品卫生微生物学检验	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/T 5009.11	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/T 5009.28	食品中糖精钠的测定		
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定		
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定		
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 12695	饮料企业良好生产规范		
GB/T 14187	包装容器纸桶		
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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》			
《中华人民共和国药典》2010版一部			

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

Q/ TRG 00345—2015

3.1.1 山西：应符合《中华人民共和国药典》2010 版一部的要求。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

项目	要求
色泽	白色
外观	粉末状，无结块
闻、气味	味咸，具有山西特殊气味
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲调后呈类白色均匀混悬液

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项目	指标
水分, %	≤ 5.0
蔗糖含量, %	≥ 2.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
糖精钠, g/kg	不得检出
甜蜜素, g/kg	不得检出
山梨酸, g/kg	不得检出
苯甲酸, g/kg	不得检出

3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3

项目	指标			
	n	c	s	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
菌落总数, CFU/g	≤		1000	
大肠菌群, MPN/g	≤		0.3	
霉菌, CFU/g	≤		50	

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官指标

取10g供试品，置于干燥的白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和外观状态，尝其滋味，嗅其气味，观测其杂质。

冲调性：取 2g 供试品置于透明的玻璃烧杯内，用 80℃ 左右的蒸馏水 300ml 冲调溶解后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 水分的测定

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

4.2.2 蔗糖皂素的含量测定

按附录 A 中规定的方法测定。

4.2.3 总酸的测定

按 GB/T 5009.11 中规定的方法测定。

4.2.4 铅的测定

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

4.2.5 糖精钠的测定

按 GB/T 5009.28 规定的方法测定。

4.2.6 甜蜜素的测定

按 GB/T 5009.97 规定的方法测定。

4.2.7 山梨酸、苯甲酸的测定

按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数的测定

按GB 4789.2规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群的测定

按GB 4789.3规定的方法进行。

4.3.3 霉菌的测定

按GB 4789.15规定的方法进行。

4.3.4 沙门氏菌的测定

按GB 4789.4规定的方法进行。

4.3.5 金黄色葡萄球菌的测定

按GB 4789.10规定的方法进行。

4.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

5.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，从每批产品中产品包装件数 $n \leq 5$ 件时，逐件取样； $5 \leq n < 100$ 件时，多出部分按10%比例取样； $100 \leq n < 1000$ 件时，多出部分按5%比例取样，抽样量不少于全检检验量的3倍。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品需经工厂质检部门检测感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，经检验合格，方可出厂。出厂产品应附有合格检验报告单。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每半年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c) 停产3月以上，恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品，复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物指标有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

Q/ TRG 0034S—2015

6 标签和标志、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

标签内容应符合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

本产品内包装材料应符合GB/T 10004规定，外包装材料应符合GB/T 6543、GB/T 14187的要求。

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、防潮、防晒。

6.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、具腐蚀性等物品同库贮存。本产品应离地20cm以上，离墙20cm以上。

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为24个月。

附录 A
(规范性附录)
薯蓣皂素检验方法

A.1 色谱条件

色谱柱: Zorbax SB-C18 150mm×4.6mm 5 μ m
流动相: 100%甲醇
流速: 1mL/min
检测波长: 210nm
柱温: 25℃
进样量: 10 μ L

A.2 溶液制备

A.2.1 对照品溶液制备 精密称取干燥至恒重的薯蓣皂素(Diosgenin)对照品约35mg于50mL容量瓶中,加入丙酮溶解定容。

A.2.2 样品溶液制备 精密称取山药取物样品适量于50mL容量瓶中,加入丙酮约30mL超声振荡30min后,冷却至室温,用丙酮定容,用0.45 μ m微孔滤膜过滤即得。

A.3 样品测定

在上述色谱条件下,待仪器稳定基线平稳后进行测定,薯蓣皂素保留时间的为4min,用外标法计算含量。

编制说明

本标准适用于以牛骨胶原蛋白肽粉、鱼胶原蛋白肽、核桃肽粉、海参肽粉、乳清蛋白粉、5'-鸟苷酸二钠、牛磺酸、人参粉、山药粉、柠檬酸、三氯蔗糖、牛奶味香精其中的几种为原料，经配料、混合、粉碎、分装、包装而制成的固体饮料。

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》有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司

2017年07月18日

H N
Q B