



413227S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0098S-2018

燕窝复配固体饮料

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

燕窝复配固体饮料

1 范围

本标准规定了燕窝复配固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以燕窝、胶原蛋白肽粉、雨生红球藻、蓝莓粉、枸杞、桑椹、雪莲培养物、番茄红素、维生素 C（抗坏血酸）为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的燕窝复配固体饮料。本品稀释 8 倍以上饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 胶原蛋白肽粉应符合企业标准（Q/HRB 0003S）的规定，见附录 A。

2.1.3 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.4 蓝莓粉应符合 GB 29602 的规定。

2.1.5 雨生红球藻应符合卫计委 2010 年第 17 号公告《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》的规定。

2.1.6 雪莲培养物应符合卫生部公告2010年 第9号《关于批准金银花、显脉旋覆花（小黑药）等5种新资源食品的公告》的规定。

2.1.7 番茄红素应符合GB 1886.78的规定。

2.1.8 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754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	粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲泡后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有本品特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
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/ (g/100g) ≤	7.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.4
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
维生素C/ (mg/kg)	1000-2250	GB 5009.86
番茄红素/ (g/kg) ≤	0.06	GB/T 22249

2.4 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				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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌/ (CFU/g) ≤	25				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: * 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

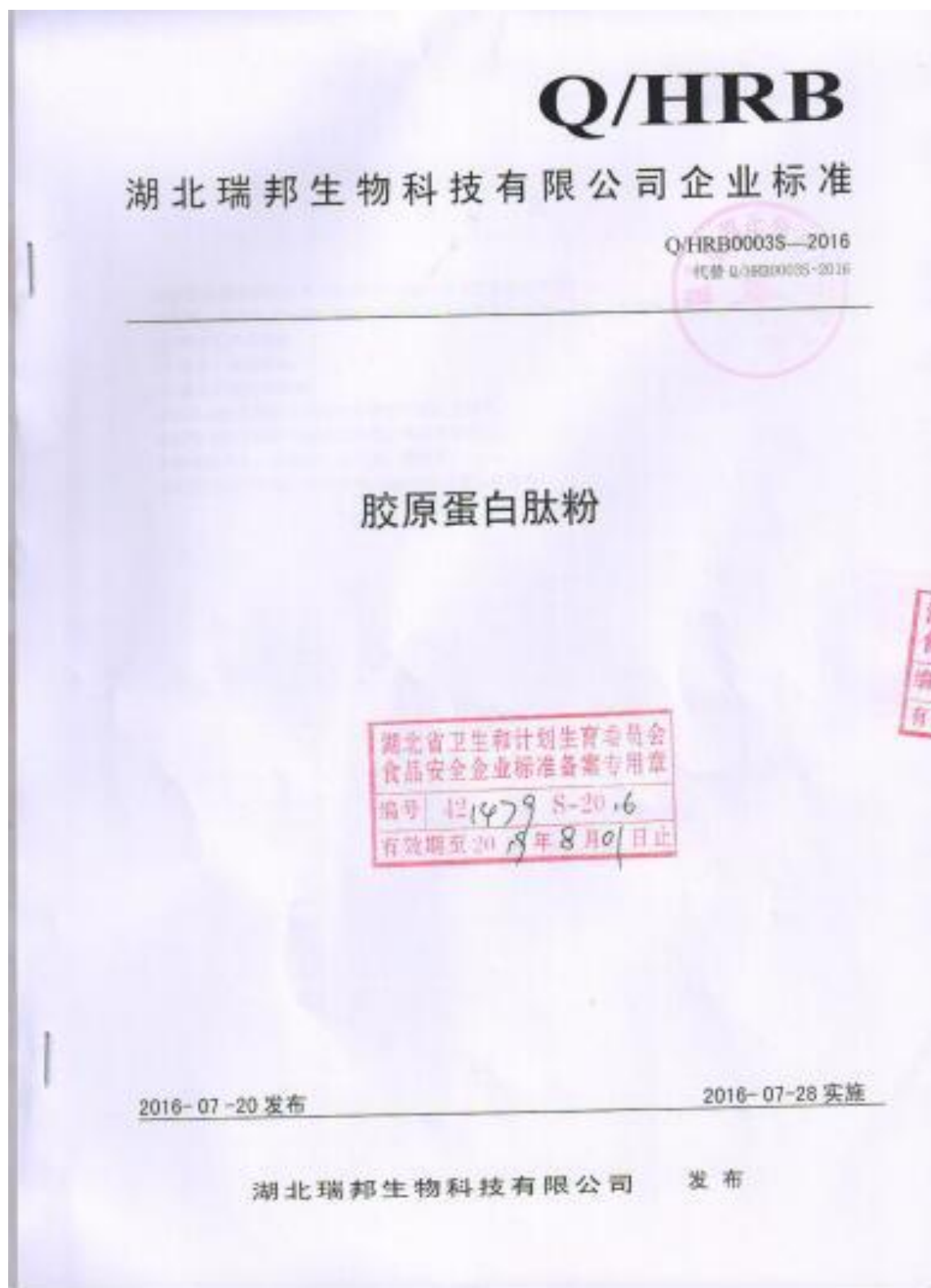
3 检验

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

H N

Q B

附录 A



Q/HRB 0003S—2016

前 言

本标准代替第四次发布的Q/HRB0003S-2016《胶原蛋白肽粉》。

本标准与第四次发布的Q/HRB0003S-2016《胶原蛋白肽粉》相比，主要变化如下：

- 增加了产品等级；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；

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：皮建斌、刘红荣、魏辉平。

本标准于2012年03月首次发布，2016年7月第五次发布。



湖北省
卫
品安全
号 42
有效期至

Q/HRB 0003S—2016

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、鳄鱼皮、大鲵皮及肉或鱼、猪、牛、鸡、鸭、鳄鱼、大鲵等骨为原料、经蛋白酶酶解、分离、过滤、美拉德反应或不经美拉德反应、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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 9695.23-2008 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880-2007 食用葡萄糖
- GB/T 22729-2008 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 23527-2009 蛋白酶制剂
- 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

生和
企业标

1)

Q/HRB 0003S—2016

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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、鳄鱼胶原蛋白肽粉、大鲵胶原蛋白肽粉、美拉德胶原蛋白肽粉。

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 骨胶原蛋白肽粉：以鱼、鸡、鸭、猪、牛、鳄鱼等的骨为原料，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。

3.4 鳄鱼胶原蛋白肽粉：以鳄鱼的皮及肉为原料，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。

3.5 大鲵胶原蛋白肽粉：以大鲵为原料，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。

3.6 美拉德胶原蛋白肽粉：以鱼鳞、鱼皮、牛皮、鳄鱼皮及肉或鱼、猪、牛、鸡、鸭、鳄鱼等骨为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、添加或不添加葡萄糖、乳粉等辅料进行美拉德反应，再经干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

4 产品分级

产品分为：一级、二级、三级

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 不得使用非食品原料。
- 5.1.2 不得超范围、超限量使用食品添加剂。
- 5.1.3 食品中污染物限量应符合GB2762的规定。
- 5.1.4 食品中农药最大残留量应符合2763的规定。
- 5.1.5 不应为腐败变质的动物。

5.2 原料要求

- 5.2.1 鱼鳞、鱼皮、鱼骨：应符合GB 2733的规定。
- 5.2.2 牛、猪、鸡、鸭等骨及牛皮：
 - 5.2.2.1 应来自于非疫区。
 - 5.2.2.2 应来自于经有关部门检疫为健康的动物。
 - 5.2.2.3 不应来自有害物处理过的加工厂。

Q/HRB 0003S—2016

- 5.2.2.4 不应使用苯等有机溶剂进行脱脂。
- 5.2.3 鳄鱼、大鲵的骨、皮及肉：应来自于国家相关部门认可具有养殖、加工资质的单位。

5.3 辅料

- 5.3.1 食用葡萄糖：应符合GB/T20880的规定。
- 5.3.2 乳粉：应符合GB19644的规定。

5.4 食品添加剂

- 5.4.1 枯草芽孢杆菌蛋白酶：应符合GB/T23527的规定。

5.5 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。

5.6 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，无结块。
色 泽	具有本品应有的颜色。
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。

5.7 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		
		一 级	二 级	三 级
蛋白质/(%) (以干基计)	≥	90.0	80.0	70.0
水分/(%)	≤	8.0	10.0	12.0
灰分/(%)	≤	7.0	10.0	12.0
汞(以Hg)计/(mg/kg)	≤	0.5	0.5	0.5
砷(以As)计/(mg/kg)	≤	0.5	0.5	0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5	0.5	0.5
铬(Cr)/(mg/kg)	≤	2.0	2.0	2.0
镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.1	0.1	0.1
羟脯氨酸/(%) (以干基计)	≥	6.0	3.0	1.0
肽含量(以干基计)(g/100g)	≥	70.0	60.0	40.0
相对分子质量小于10000u的蛋白质水解物所占比例/%	≥	60.0	50.0	30.0

5.8 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

Q/HRB 0003S—2016

项 目	采样方法及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	3×10 ⁴
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/ (CFU/g)	5	0	0	-----
^a 副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000

^a副溶血性弧菌适用于以水产品为原料的产品。

5.9 净含量

5.9.1 应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定。

5.9.2 应符合包装上明示的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 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。

6.1 感官

取10g被测样品置于洁净白色搪瓷器皿中，在自然光线下采用肉眼观察其色泽和外观形态，置于透明的玻璃烧杯内，冲溶稀释后，立即嗅其香味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法。蛋白质换算系数 5.79。

6.2.2 水分

按GB 5009.3 食品中水分的测定方法。

6.2.3 灰分

按GB 5009.4 食品中灰分的测定。

6.2.4 汞

按GB 5009.17 规定的方法进行。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11 规定检验。

编制说明

燕窝复配固体饮料是以燕窝、胶原蛋白肽粉、雨生红球藻、蓝莓粉、枸杞、桑椹、雪莲培养物、番茄红素、维生素 C（抗坏血酸）为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本品稀释 8 倍以上饮用。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B