



411435S-2018



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0037S-2018

牛骨胶原蛋白肽（固体饮料）

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 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》编写。
附录 A 为本标准内容。

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈福顶。

H N

Q B

牛骨胶原蛋白肽（固体饮料）

1 范围

本标准规定了牛骨胶原蛋白肽（固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于将牛骨胶原蛋白低聚肽粉为主要原料，添加小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽粉、酵母抽提物、木糖醇混合、包装而成的牛骨胶原蛋白肽（固体饮料），按 8 倍加水稀释冲调饮用。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 牛骨胶原蛋白低聚肽粉应符合 Q/GZT 0001S 的有关规定，见附录 A。

2.1.2 小麦低聚肽应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2012 年 第 16 号）的有关规定。

2.1.3 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的有关规定。

2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的有关规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	粉末状	取本品 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
肽含量(以干基计), g/100g	≥ 61	GB/T 22492 中的 附录 B

* 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) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的有关规定执行。

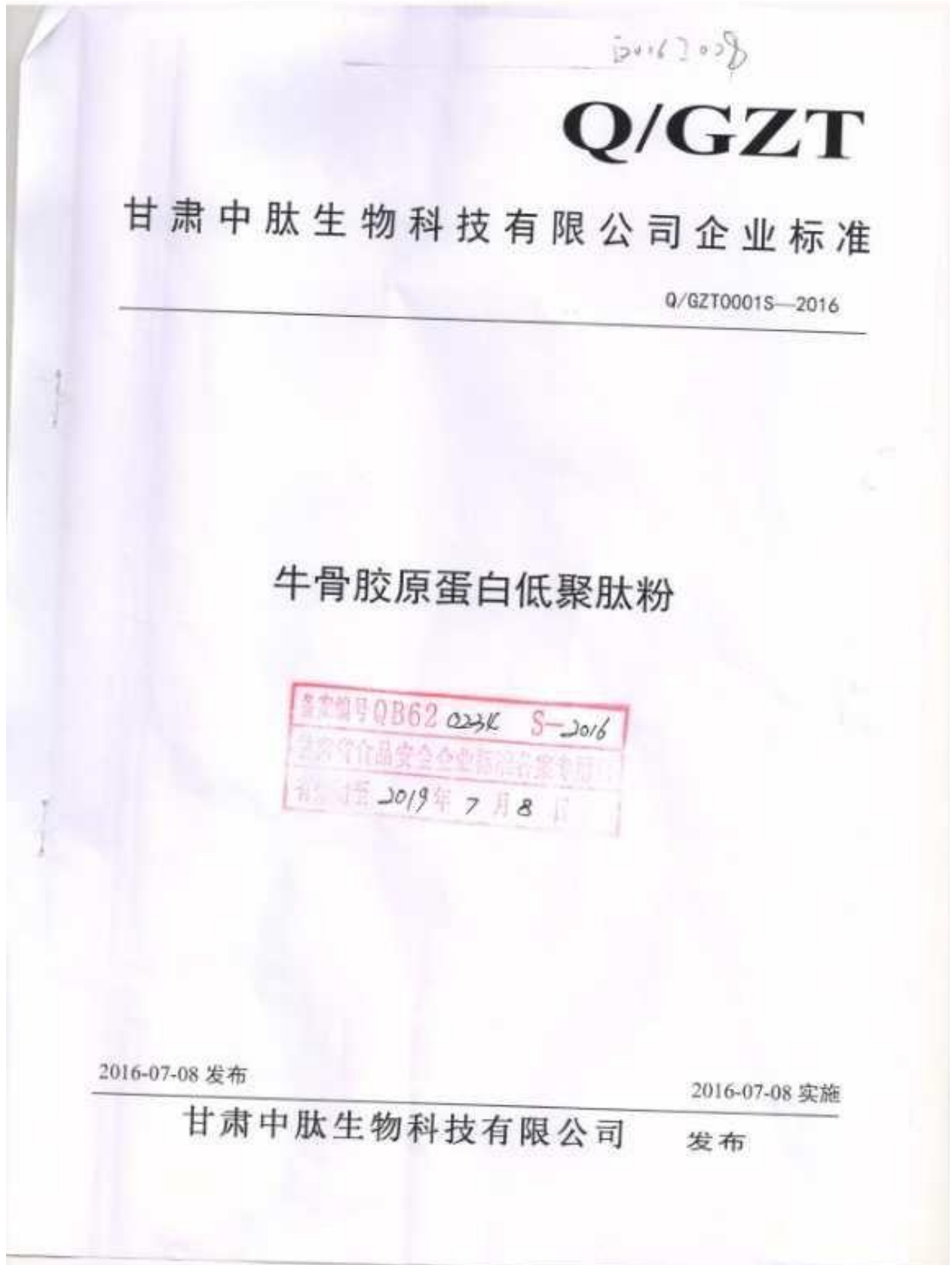
2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定, 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A



Q/GZT0001S—2016

目 次

前言.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂.....	3
5 食品生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	3
7 标志、包装、运输、贮存.....	4
8 保质期	4

Q/GZT0001S—2016

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。
本标准由甘肃中欣生物科技有限公司提出并负责起草。
本标准主要起草人：王韵东 乔建华。
本标准于2016年07月08日首次发布并实施。



Q/GZT0001S—2016

牛骨胶原蛋白低聚肽粉

1 范围

本标准规定了牛骨胶原蛋白低聚肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜牛骨为原料，经过破骨、清洗、加水煮沸、汤油分离、酶解、脱色脱臭、过滤、浓缩、干燥、包装等工序制成的牛骨胶原蛋白低聚肽粉。

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 4789.4	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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB/T 9695.23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定	
GB 12694	肉类加工厂卫生规范	
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
GB/T 23527	蛋白酶制剂	
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《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《食品标识管理规定》		

3 技术要求

3.1 原料和辅料

Q/GZT0001S--2016

3.1.1 原料

牛骨头：新鲜、无污染、无腐败、无变质，取自经兽医卫生检验合格的黄牛骨。

3.1.2 辅料

蛋白酶：应符合GB/T 23527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	检 验 方 法
色泽	白色或淡黄色，色泽均匀。	将样品内容物倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，并品尝滋味。
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无焦糊味和其它异味。	
组织形态	粉末状，无结块现象。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 6.0	GB 5009.4
总氮(以干基计), %	≥ 12.5	GB 5009.5
胱氨酸, %	≥ 75	GB/T 22729
相对分子质量小于1000Da的蛋白质水解物所占比例, %	≥ 65	
游离氨基酸, %	≥ 5	GB/T 9695.33

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案*及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁵	GB 4789.2

Q/GZT0001S—2016

大肠菌群	6	2	10	10 ⁷	GB 4789.3中的平板计数法	
霉菌	≤				50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法	
沙门氏菌	5	0	0/25g		GB 4789.4	

*样品的采集及处理按 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》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为2000g（不少于30个包装），1200g用于检验，800g留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 新产品投入生产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

Q/GZT0001S—2016

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 9683、GB 9687及食品卫生要求；封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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，不得斜放倒置，严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为18个月。



编制说明

本标准适用于将牛骨胶原蛋白低聚肽粉为主要原料，添加小麦低聚肽、海洋鱼低聚肽粉、酵母抽提物、木糖醇混合、包装而成的牛骨胶原蛋白肽（固体饮料），按 8 倍加水稀释冲调饮用。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，为规范生产，加强管理，确保产品质量，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。

H N

河南妙喜堂医药科技有限公司

Q B