



412186S-2018



北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司企业标准

Q/BRSY 0006S-2018

复合乳清蛋白肽固体饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 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》的规则编写。

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、B、C 为本标准规范性文件。

本标准主要起草人：宋华波。

H N

Q B

复合乳清蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了复合乳清蛋白肽固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以乳清蛋白粉、牛骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、核桃肽、牛磺酸、木糖醇为原料，添加食用香精（鲜奶味香精），经配料、粉碎、混合、干燥或不干燥、分装、包装而制成的复合乳清蛋白肽固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.2 牛骨胶原蛋白肽应符合 Q/JLTG 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.3 鱼胶原蛋白肽应符合 Q/HNYT 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.4 核桃肽应符合 Q/WTTH 0024S 的规定，见附录 C。
- 2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 鲜奶味香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	
气、滋味	具有本品特有的气、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
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
肽含量 (以干基计), g/100g	≥	80	GB/T 22492 附录 A

*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 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 和 GB12695 的规定。

2.7 其他要求

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB2760 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、肽含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录

备案号: 229965S-2016

有效期至: 2019年12月4日

Q/JLTG

吉林肽谷生物工程有限责任公司企业标准

Q/JLTG0001S-2016

牛骨胶原蛋白肽粉

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTG0001S-2016
备案号	229965S-2016
有效期限	2016年12月05日至2019年12月04日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-10-13 发布

2016-10-13 实施

吉林肽谷生物工程有限责任公司 发布

前 言

本标准由吉林肽谷生物工程有限责任公司提出。
本标准起草单位：吉林肽谷生物工程有限责任公司。
产品委托方：吉林肽谷生物工程有限责任公司。
产品受委托方：北京康比特体育科技股份有限公司。
地址：北京市昌平区科技园东区利祥路5号。
产品受委托方：河北省雄县创领食品有限公司。
地址：河北省雄县南环路中段。
本标准主要起草人：石丰。

牛骨胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准适用于以牛骨为原料，添加胰蛋白酶，经破碎、清洗、高压蒸煮、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的主要成分为肽（相对分子质量在 1000Da 以下）的牛骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	饮料
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10789	饮料通则
GB 14881	食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
NY/T 1513	绿色食品 畜禽可使用副产品
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令 第 75 号（2005）《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（2009）《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 牛骨应符合 NY/T 1513 规定的要求。
- 3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

Q/JLTG0001S-2016

3.1.3 胰蛋白酶应符合 GB/ 1886.174 的规定，胰蛋白酶的来源和供体应符合 GB 2760 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	灰白色至黄色	取5g左右的被检样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法，与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	粉末状，细腻均匀	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	≥ 80.0	GB/T 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 60.0	GB/T 22492附录B
$\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量	≤ 80.0	GB/T 22492附录A
灰分，%	≤ 8.0	GB/T 5009.4
水分，%	≤ 7.0	GB/T 5009.3
粗脂肪（干基），%	≤ 1.0	GB/T 5009.6

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌数/(MPN/100g)	5	2	10	10^3	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

Q/JLTG0001S-2016

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
胰蛋白酶	食品工业用酶制剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。
正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验 从每批产品中随机抽取 100 袋，供检验用。

型式检验 从入库成品中随机抽取 100 袋，供检验用。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：牛骨胶原蛋白肽粉

Q/JLTG0001S-2016

配料表（原料）：牛骨、胰蛋白酶
 净含量/规格：按生产实际标注
 生产者的名称：吉林肽谷生物工程责任有限责任公司
 地址：吉林省抚松县松江河工业集中区
 联系方式：0439—6525888
 生产日期和保质期：24 个月
 贮存条件：置阴冷干燥处，开封后请尽快食用
 食品生产许可证编号：
 产品标准代号：Q/JLTG0001S-2016
 食用方法：温开水溶解后即可饮用

8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1411KJ	17%
蛋白质	80.0g	133%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	3.0g	1%
钠	0mg	0%

9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。
 销售包装应符合GB 23350的规定。
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 保质期

- 10.1 应储存在通风、干燥、清洁的地方，禁止与有异味、有毒物品一同存放。
 10.2 运输工具要清洁，防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有异味的物品混运。
 10.3 在符合规定的条件下保质期为 24 个月。

附录 B

ICS 67.120.30
X 20

Q/HNYT

海南省食品安全企业标准

Q/HNYT 0001S—2016

鱼胶原蛋白肽

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46014735-2016
有效期: 2016年11月22日
至 2019年11月21日

2016-11-01 发布

2016-11-30 实施

海南原肽生物科技有限公司

发布

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。

鱼胶原蛋白肽

1 范围

本标准规定了鱼胶原蛋白肽的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮运的要求。

本标准适用于以海洋鱼的鱼鳞、鱼皮和鱼骨为主要原料，添加蛋白酶为加工助剂，经酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的鱼胶原蛋白肽产品的生产控制、检验、贮运等环节。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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 食品中铬含量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.23 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/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB 2732 水解胶原蛋白
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物性活性炭（木质活性炭）

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
甲苯(以Mg计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0 GB 5009.123
邻苯二甲酸, 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	m	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

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为24个月。

附录 C



武汉轻工大学

核桃粕原料的质量要求由河南安阳阳光华粮油有限公司提供。

项目	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
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

表 3 微生物指标

理化指标应符合表 3 的规定

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
磷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2

表 2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

项目	要求
杂质	无其它异物
外观、形态	片状
色泽	灰白相间
气味	应具有本产品特有的滋味与气味, 无异味、异嗅。
其它	无其它异物

表 1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

核桃粕的质量要求

(资料性附录)

附录 A

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

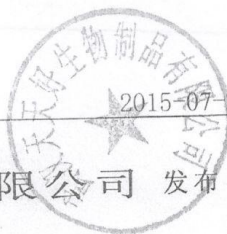
湖北省卫生和计划生育委员会	
食品安全企业标准备案专用章	
编号	421290 S-2015
有效期至	2018年7月12日止

湖北
食品
编号
有效

2015-07-10 发布

2015-07-25 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



Q/WTTH 0024S-2015

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，并增加了镉的检测指标。

——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



Q/WTTH 0024S-2015

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 食品中致病菌限量

生和
企业

20



Q/WTTH 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 原辅料要求

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、无结块
滋、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

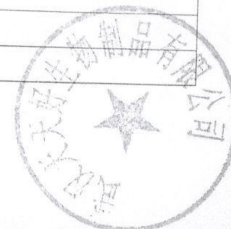
应符合表 2 的规定。

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。



Q/WTTH 0024S-2015

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 (指沙门氏菌) 0/25g	应符合 GB29921 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 砷: 按 GB/T5009.11 规定检验。

4.2.7 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.8 镉: 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



Q/WTTH 0024S-2015

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。

编制说明

本标准适用于以乳清蛋白粉、牛骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、核桃肽、牛磺酸、木糖醇为原料，添加食用香精（鲜奶味香精），经配料、粉碎、混合、干燥或不干燥、分装、包装而制成的复合乳清蛋白肽固体饮料。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》和 GB/T 29602《固体饮料》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

H N
Q B