



412307S-2018



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/HBHY 0022S-2018

---

# 双参牡蛎多肽固体饮料

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

河南百消丹华南药业有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南百消丹华南药业有限公司。

本标准主要起草人：余中生，梅勇军。

H N

Q B

# 双参牡蛎多肽固体饮料

## 1 范围

本标准规定了双参牡蛎多肽固体饮料的要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于将海参、人参（人工种植5年以下）、蛹虫草、蚕蛹（烘干、粉碎）、覆盆子、黄精、杜仲雄花粉碎成细粉后，与牡蛎肽、海洋鱼低聚肽粉、菊粉、大豆肽粉、壳寡糖、甜菊糖苷混合均匀，包装加工而成的双参牡蛎多肽固体饮料，饮用时加水稀释10倍。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 人参（人工种植5年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.3 壳寡糖、杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年6号）的规定。

2.1.4 牡蛎肽应符合企业标准（Q/SDTJ 0003S）的规定，见附录A。

2.1.5 菊粉应符合关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）的规定。

2.1.6 海参应符合GB 31602的规定。

2.1.7 海洋鱼低聚肽粉应符合GB/T 22729的规定。

2.1.8 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。

2.1.9 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.10 蚕蛹应符合DBS45/030的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.12 覆盆子、黄精应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

### 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
色泽	黄棕色	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后观察烧杯底部有无杂质
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味、无异臭	
性状	均匀粉末状	
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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
肽 (以干基计), %	≥ 30	GB/T 22492中的附录B

甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	2.0	DBS22/007
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

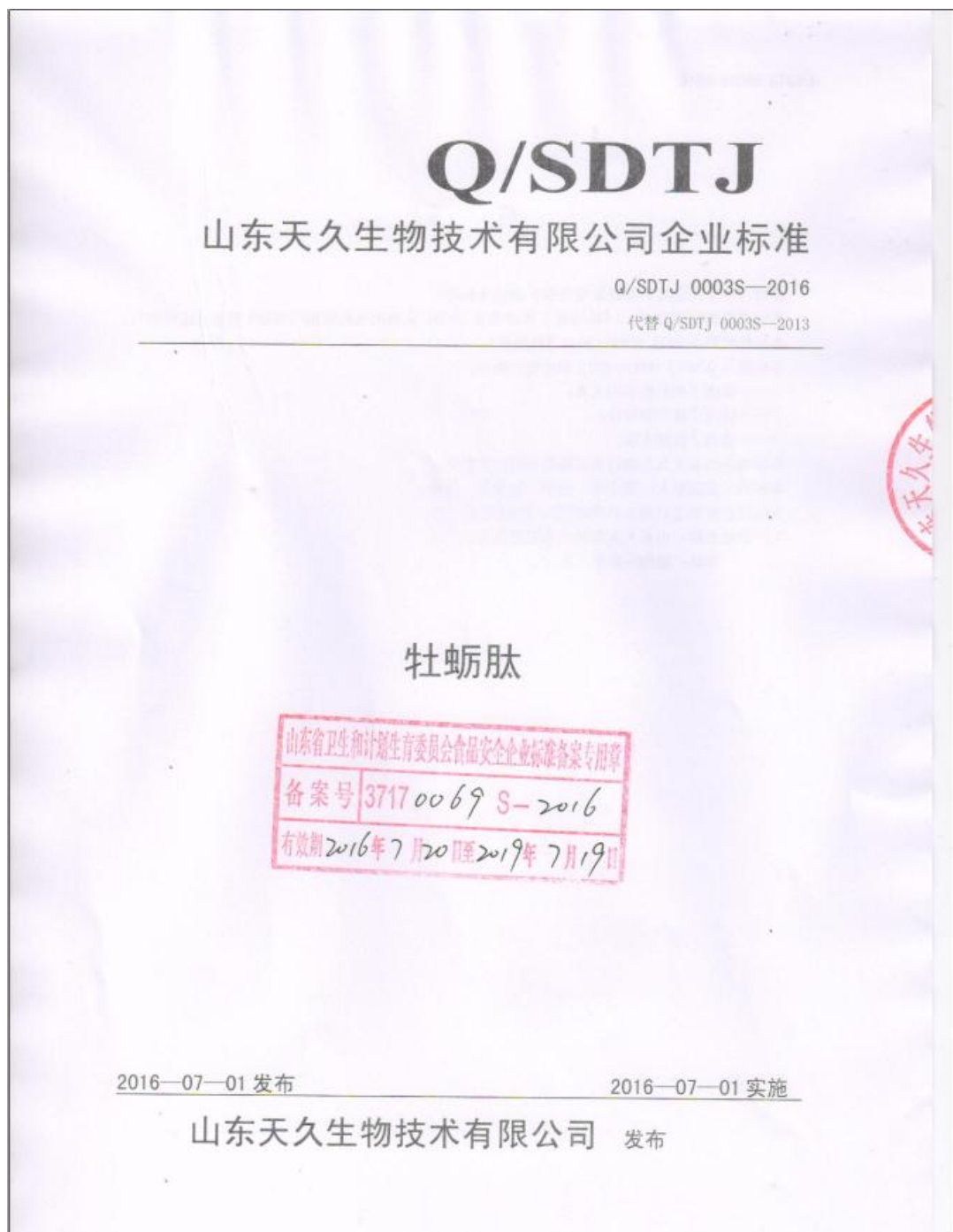
## 2.7 其它要求

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；兽药残留限量符合国家有关规定及公告。

## 3 检验

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

附录 A  
规范性附录  
牡蛎肽的质量要求

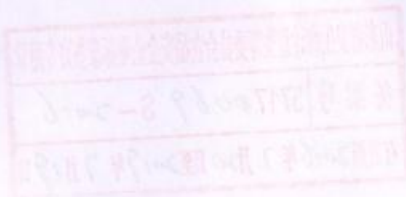


Q/SDTJ 0003S-2016

### 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。  
 本标准代替 Q/SDTJ 0003S-2013《牡蛎肤》。  
 本标准与 Q/SDTJ 0003S-2013 相比变化如下：  
 ——修改了规范性引用文本；  
 ——修改了微生物单位；  
 ——修改了检测方法。

本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。  
 本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷帅。  
 本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。  
 生产企业名称：山东天久生物技术有限公司。  
 地址：定陶区陈集工业园。



Q/SDTJ 0003S-2016 第 1 页 共 1 页

天久生物技术有限公司 定陶区陈集工业园

## 牡蛎肽

### 1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、食品添加剂、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、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

### 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- 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
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料



Q/SDTJ 0003S-2016

## 3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

## 3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 25594的规定。

## 3.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

## 3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋 味 与 气 味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

## 3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）(mg/kg)	≤ 1.0
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/( $\mu$ g/kg)	≤ 4.0
多氯联苯/(mg/kg)	≤ 0.5

## 3.6 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)	≤ 30000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.90
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

Q/SDTJ 0003S-2016

### 3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

#### 6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 6.2.4 相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例

按GB/T 22492附录A规定的方法测定。

#### 6.2.5 肽含量

按GB/T 22492附录B规定的方法测定。

#### 6.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 6.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

#### 6.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 6.2.10 N-二甲基亚硝酸盐

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

#### 6.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190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 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

Q/SDTJ 0003S-2016

**6.3.4 金黄色葡萄球菌**

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

**6.3.5 霉菌和酵母菌**

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

**6.4 净含量检验**

按 JJF 1070 规定的方法进行。

**7 检验规则****7.1 抽样**

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

**7.2 出厂检验**

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

**7.3 型式检验**

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

**7.4 判定规则****7.4.1 出厂检验判定规则**

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

**7.4.2 型式检验判定规则**

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，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以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

**8 标志、包装、运输、贮存****8.1 标志**

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

**8.2 包装**

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9687 的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味、便于装卸、仓储和运输。

**8.3 运输**

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

Q/SDTJ 0003S-2016

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

## 编制说明

本标准适用于将海参、人参（人工种植 5 年以下）、蛹虫草、蚕蛹（烘干、粉碎）、覆盆子、黄精、杜仲雄花粉碎成细粉后，与牡蛎肽粉、海洋鱼低聚肽粉、菊粉、大豆肽粉、壳寡糖、甜菊糖苷混合均匀，包装加工而成的双参牡蛎多肽固体饮料，饮用时加水稀释 10 倍。

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/T 29602《固体饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南百消丹华南药业有限公司

H N

Q B