



412545S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0085S-2018

玫瑰花胶原蛋白肽压片糖果

2018-08-22 发布

2018-08-22 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。

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

玫瑰花胶原蛋白肽压片糖果

1 范围

本标准规定了玫瑰花胶原蛋白肽压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、胶原蛋白肽粉、针叶樱桃粉、麦芽糊精、维生素 C（抗坏血酸）、酵母抽提物为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的玫瑰花胶原蛋白肽压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 针叶樱桃粉应符合企业标准（Q/STD 0012S）的规定，见附录B。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.7 木糖醇应符合GB 1886.234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	片状	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，温开水漱口，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	色泽均匀、具有本品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气味、滋味，无异味，无异嗅	
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	≤	0.4	GB 5009.12
肽含量(以干基计), %	≥	10	GB/T 22492附录B
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌/(25g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	不得检出				GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 17403 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。

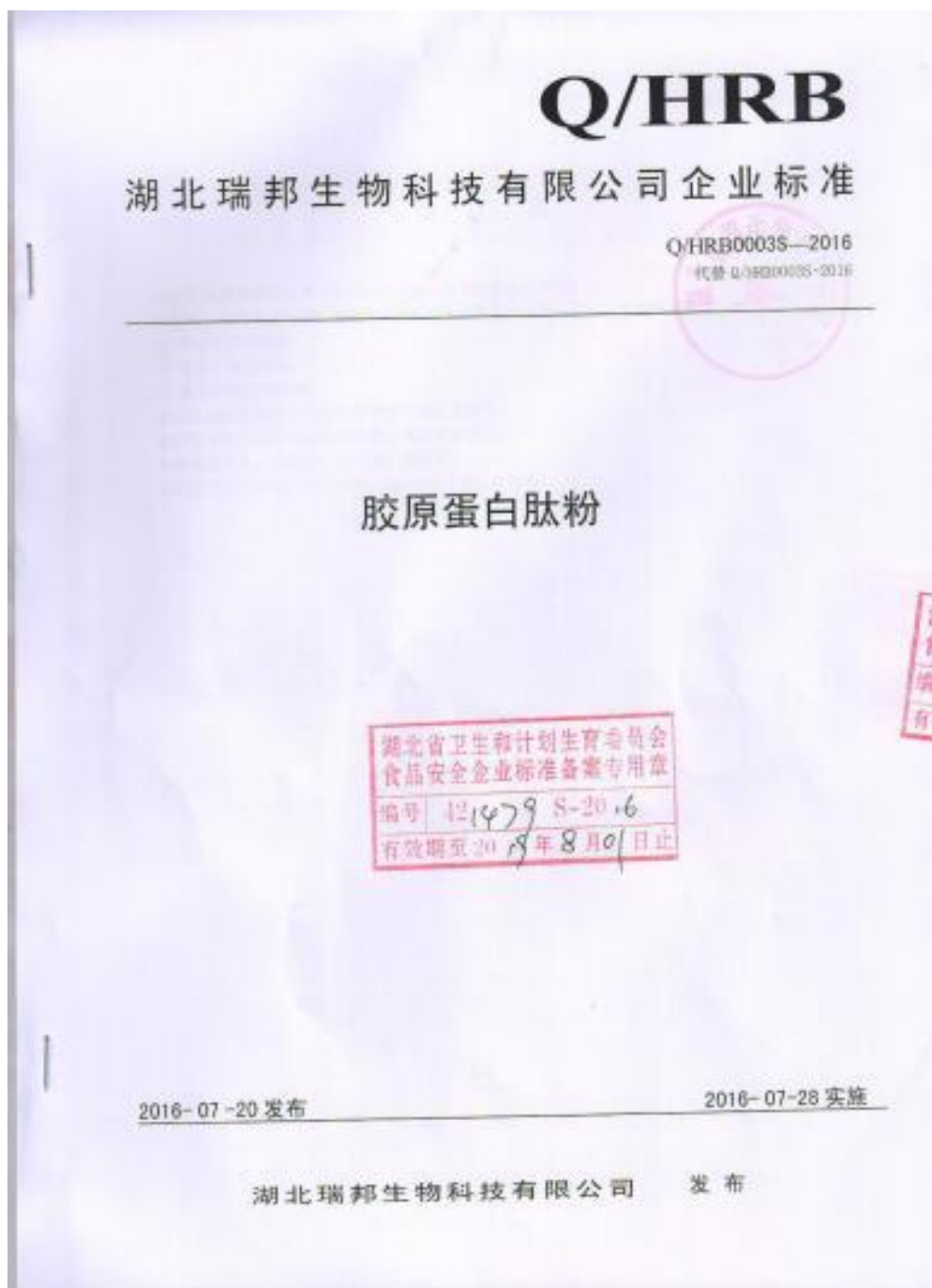
3 检验

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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

规范性附录

胶原蛋白肽粉的质量要求



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 安
品 全
号 42
有效期至

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、鳕鱼、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/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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T20880-2007 食用葡萄糖
- GB/T22729-2008 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T23527-2009 蛋白酶制剂
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
- 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,静止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。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定检验。

6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定检验。

6.2.8 铬

按 GB 5009.123 规定检验。

6.2.9 羟脯氨酸

按 GB/T 9695.23 规定检验。

6.2.10 肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法进行。

6.2.11 相对分子质量

按 GB/T 22729 规定的方法进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定检验。

6.3.3 致病菌

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

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 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。

7.1.2 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。

Q/HRB 0003S—2016

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。

8.5 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。



胶原蛋白肽粉

会章

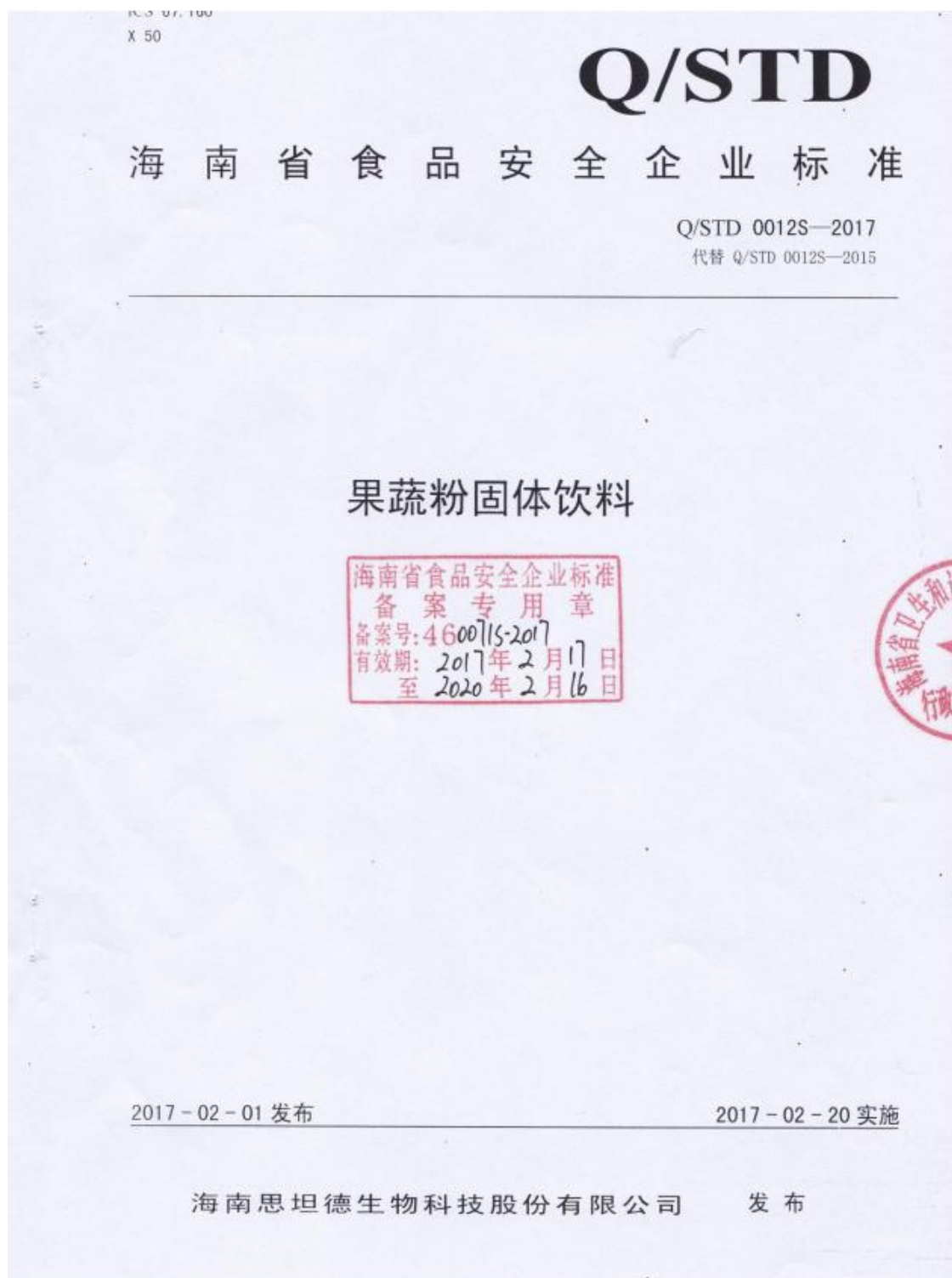
止

满食
编
有

附录 B

规范性附录

针叶樱桃粉的质量要求



X 50

Q/STD

海南省食品安全企业标准

Q/STD 0012S—2017

代替 Q/STD 0012S—2015

果蔬粉固体饮料

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600715-2017
有效期至: 2017年2月17日
至 2020年2月16日



2017-02-01 发布

2017-02-20 实施

海南思坦德生物科技股份有限公司

发布

Q/STD 0012S—2017

前 言

本标准代替Q/STD 0012S—2015《果蔬粉固体饮料》。

本标准与Q/STD 0012S—2015相比，主要变化如下：

——在产品原料中增加了优通草；

——在出厂检验项目中减少灰分、溶解度的检测。

本标准由海南思坦德生物科技股份有限公司提出。

本标准由海南思坦德生物科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：韩金光、陈长轺、郑丹燕。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/STD 0012S—2015。

果蔬粉固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬粉固体饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以针叶樱桃、菠萝、木瓜、香蕉、柠檬、金桔、芒果、南瓜、番石榴、西番莲、苦瓜、火龙果、杨桃、龙眼、荔枝、莲雾、红毛丹、诺丽果浆、草莓、忧遁草等一种或两种以上为主要原料，以麦芽糊精为辅料，经清洗、榨汁、浓缩、配料、喷雾干燥等工艺制成的果蔬粉固体饮料产品的生产控制、检验、贮存等环节。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.10 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 5009.11 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中溶解性的测定
- 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 9827 香蕉
- GB 12049 鲜龙眼
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 29370 柠檬

Q/STD 0012S—2017

- NY/T 444 草莓
 NY/T 450 菠萝
 NY/T 485 红毛丹
 NY/T 491 西番莲
 NY/T 492 芒果
 NY/T 515 荔枝
 NY/T 518 番石榴
 NY/T 691 番木瓜
 NY/T 963 苦瓜
 NY/T 1436 莲雾
 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 食品中致病微生物限量
 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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 针叶樱桃粉

3.1 原辅料要求

3.1.1 针叶樱桃果

应饱满、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.2 菠萝

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.3 木瓜

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 691的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.4 香蕉

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合GB 9827的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.5 柠檬

新鲜饱满、无虫害、无腐烂，符合GB/T 29370的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.6 金桔

为青金桔、新鲜饱满、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.7 芒果

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 492的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.8 南瓜

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.9 番石榴

新鲜饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 518的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.10 西番莲

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 491的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.11 苦瓜

应新鲜饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 963的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.12 火龙果

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.13 杨桃

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.14 龙眼

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合GB 12049的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.15 荔枝

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 515的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.16 莲雾

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 1436的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.17 红毛丹

Q/STD 0012S—2017

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 485的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.18 诺丽果浆

污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.19 草莓

应成熟饱满、无虫害、无腐烂，符合NY/T 444的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.20 优通草

为茎圆柱状草绿色、无虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的要求。

3.1.21 麦芽糖精

应符合GB/T 20884的要求。

3.1.22 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	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	呈疏松、均匀一致的粉状	
气 味 与 滋 味	具有该品种应有的气味和滋味，无焦糊及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 5.0	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
溶解度, g/100g	≥ 60.0	GB 5413.29
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

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（若非指定，均以/25g表示）				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：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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21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JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 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品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于12个独立包装（总量不少于2kg），2个包装样品用于感官检查、理化指标和功效成分指标检验，6个包装样品用于微生物指标检验，4个包装样品用于留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.4 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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；

Q/STD 0012S—2017

- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判断规则

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，微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，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。复检后仍有一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 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》的规定，产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品采用包装袋应符合GB 9683的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 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、防暴晒；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。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

编制说明

玫瑰花胶原蛋白肽压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、胶原蛋白肽粉、针叶樱桃粉、麦芽糊精、维生素 C（抗坏血酸）、酵母抽提物为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的。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 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T10347《糖果 压片糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B