



412360S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0004S-2018

---

# 胶原蛋白粉固体饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

---

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、刘世磊。

H N

Q B

# 胶原蛋白粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了胶原蛋白粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鱼皮胶原蛋白粉、赤藓糖醇、草莓香精为原辅料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的胶原蛋白粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料：

2.1.1 鱼皮胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。

2.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.3 草莓香精应符合 GB 30616 的规定。

### 2.2 感官指标

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   |
|-------|----------------------|--|
| 性状    | 粉末状，无结块              | 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其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。 |
| 色泽    | 白色                   |  |
| 气味和滋味 | 具有本品特有的气味和滋味，味微甜，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 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目              | 指 标    | 检验方法        |
|------------------|--------|-------------|
| 水分，%             | ≤ 7.0  | GB 5009.3   |
| 灰分，%             | ≤ 8.0  | GB 5009.4   |
| 蛋白质，g/100g       | ≥ 50.0 | GB 5009.5   |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.123 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |

\*铅的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 的要求。

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 |
| 沙门氏菌/25g  | 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    |
| 霉菌 (CFU/g) ≤  | 50                    |   |                 |                   | GB 4789. 15        |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

胶原蛋白粉固体饮料是以鱼皮胶原蛋白粉、赤藓糖醇、草莓香精为原辅料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》的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 的规定。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

H N

Q B