



412839S-2018



三门峡山水方正生物科技有限公司企业标准

Q/SSS0003S-2018

---

# 固体饮料

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

三门峡山水方正生物科技有限公司 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、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由三门峡山水方正生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张智民。

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求，试验方法、检验规则等。

本标准适用于以菊粉、淀粉、蛋白核小球藻、大豆分离蛋白、干苦瓜、甘草、低聚果糖、麦芽糊精、全脂奶粉、乳酸菌粉（食品加工用乳酸菌粉）、核桃肽、白蛋白肽、低聚果糖、小麦肽、玉米肽、大豆肽粉、大豆低聚糖、豌豆肽、海洋鱼低聚肽、低聚果糖、食用香精中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥过筛或不干燥过筛、再次混合或不再次混合、包装加工而成的固体饮料。按原料不同可分为菊粉固体饮料、蛋白核小球藻蛋白粉固体饮料、益生菌粉固体饮料、大豆玉米肽固体饮料、核桃白蛋白肽固体饮料、海洋鱼豌豆肽固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 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。

2.1.2 淀粉应符合 GB 31637 的要求。

2.1.3 蛋白核小球藻应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 干苦瓜应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.8 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 乳酸菌粉（食品加工用乳酸菌粉）应符合 Q/QBAD 0003S 的规定，见附录 A。

2.1.10 核桃肽应符合 Q/SDTJ 0038S 的规定，见附录 B。

2.1.11 白蛋白肽应符合 Q/SDTJ 0004S 的规定，见附录 C。

2.1.12 小麦肽应符合 Q/SDTJ 0010S 的规定，见附录 D。

2.1.13 玉米肽应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.14 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.15 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.16 豌豆肽应符合 Q/SDTJ 0027S 的规定，见附录 E。

2.1.17 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。

2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 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	固态粉状或细小颗粒状	从样品中取出5g，放入一洁净白色盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，按标签所述食用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味
色泽	具有该品特有的色泽	
气、滋味	具有该品特有的气味和滋味，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 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	≤ 0.8	GB 5009.12
肽含量（以干基计） <sup>a</sup> , g/100g	≥ 3	GB/T 22492

注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；  
a 肽含量指标仅适用于添加肽粉原料的产品。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				适用范围	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>	不添加乳酸菌的固体饮料	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	所有品种	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	所有品种	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	所有品种	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			所有品种	GB 4789.15
乳酸菌, CFU/g	≥	10 <sup>6</sup>			添加乳酸菌粉的固体饮料	GB 4789.35

a 采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（不添加乳酸菌的固体饮料）、大肠菌群、乳酸菌（添加有乳酸菌粉的固体饮料）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A  
(规范性附录)

备案号: 2101185019S-2015  
备案时间: 2015年8月19日  
自备案之日起有效期三年  
上海市青浦区卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章

# 上海市食品安全企业标准

Q/QBAD0003S-2015

## 食品加工用乳酸菌粉

2015-09-01 发布

2015-09-10 实施

润盈生物工程（上海）有限公司 发布

## 前 言

本标准参照 QB/T 4575《食品加工用乳酸菌粉》中的感官要求、理化指标和微生物指标制定。  
本标准的制定遵循 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。  
本标准由润盈生物工程（上海）有限公司提出。  
本标准由润盈生物工程（上海）有限公司起草。  
本标准主要起草人：叶秋菊、宋萃、黄超、石滨海。  
本标准 2015 年 9 月 1 日首次发布。



## 食品加工用乳酸菌粉

### 1 范围

本标准规定了食品加工用乳酸菌粉的技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存。  
本标准适用于以可用于食品的菌种活菌体（见附录 A）的冻干菌粉为主要原料，辅以葡萄糖、酵母抽提物、海藻糖、麦芽糊精、乳粉、白砂糖、食用香精（粉末状）等为主要辅料，经配料、混合而成的，适用于乳及乳制品、肉制品、饮料、泡菜发酵及发酵剂以外的其他用途的食品加工用乳酸菌粉。

### 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/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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 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 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23530 酵母抽提物
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 1505 食用香精
- 《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[2005]第 75 号
- 《食品标识管理规定》 国家质量监督检验检疫总局第 123 号
- 《可用于食品的菌种名单》 卫办监督发[2010]65 号

### 3 产品分类

### 3.1 乳酸菌粉

使糖发酵、并产生大量乳酸的细菌的统称为乳酸菌粉，为食品加工业重要的食品原料。含有一种或若干种一定活菌数的可用于食品的菌体，可根据其特性添加到食品中的一类产品。

### 3.2 发酵剂

含有一种或若干种一定活菌数的可用于食品的菌体。可用于乳及乳制品、肉类、水果、蔬菜等食品原料中发酵的一类食品，使得发酵食品具有一定酸度、滋味、香味和变稠等特性的一种或多种乳酸菌菌种。

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料

#### 4.1.1 可用于食品的菌种

菌种应符合卫办监督发[2010]65号《可用于食品的菌种名单》及增补内容，详见附录A；

#### 4.1.2 酵母抽提物

酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

#### 4.1.3 海藻糖

海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

#### 4.1.4 麦芽糊精

麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

#### 4.1.5 食用葡萄糖

食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

#### 4.1.6 乳粉

乳粉应符合 GB 19644 的规定。

#### 4.1.7 白砂糖

白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

#### 4.1.8 食用香精（粉末状）

食用香精（粉末状）应符合 QB/T 1505 的规定。

### 4.2 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
色泽	色泽均一，呈白色至淡黄色
滋味、气味	菌粉特有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味
组织形态	蓬松粉末状
杂质	无肉眼可见杂质

### 4.3 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
水分, %	≤ 8.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5

#### 4.4 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	指标
大肠菌群, CFU/g	≤ 10
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤ 10
致病菌(志贺氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

注:若产品中含有食品加工用酵母或霉菌,则不对产品中的酵母和霉菌的限量做要求

#### 4.5 特性指标

特性指标应符合表4的规定。

表4 特性指标

项目	指标
乳酸菌活菌总数 <sup>a</sup> , CFU/g	≥ 1×10 <sup>8</sup>
产酸活力 <sup>b</sup> (h)	符合产品标称

注: a 表示产品中添加了一种或多种可用于食品的菌种制备而成的菌粉的总活菌数指标。  
b 表示发酵剂产品需要的检测指标。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

#### 5 生产加工要求

生产加工符合 GB 14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

##### 6.1.1 外观和色泽

取适量样品,在自然光线下,用肉眼观察样品的颜色和形态,检查有无杂质,做好记录。

##### 6.1.2 气味

取适量样品,嗅其气味,并记录其气味特征。

##### 6.1.3 滋味

清水漱口后,取少量样品放入口中,仔细品尝,并记录其滋味特征。

##### 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 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 进行测定。

#### 6.3.2 霉菌和酵母计数

按 GB 4789.15 进行检测。

#### 6.3.3 致病菌

沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法测定。

#### 6.4 乳酸菌活菌总数计数检验

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

### 6.5 产酸活力

#### 6.5.1 仪器和设备

pH 计：精度 0.01。

#### 6.5.2 试剂配制与分析

##### 6.5.2.1 乳酸菌培养液的制备（10%）

将 100g 脱脂奶粉充分溶解于 900mL 50℃ 左右的水中，缓慢搅拌后稳定 20min，密封置于适当的容器中，于高压灭菌釜中 110℃ 加热 20min，待用。

##### 6.5.2.2 NaOH 标准溶液（0.1mol/L）

##### 6.5.2.3 发酵剂样品溶液的制备

6.5.2.3.1 称取对应每 100L 奶接种量的菌粉，溶解于 100mL 相应发酵温度（根据产品的标示）的无菌脱脂复原乳（6.5.2.1）中，摇动约 10min 直到溶解。

6.5.2.3.2 从上述菌液中用无菌的移液管或移液枪均匀抽取 10mL 菌液，转移到 90mL 乳酸菌培养液（6.5.2.1）中，摇动约 1min 直到分散均匀。

注：对于多菌种发酵剂混合产品，将单位包装产品充分溶解后，按规定量取样测定。

##### 6.5.2.4 分析步骤

6.5.2.4.1 用 0.1mol/L NaOH 标准溶液调整待测的灭菌脱脂乳（6.5.2.1）的 pH 值到 6.6。

6.5.2.4.2 接种：从无菌脱脂复原乳（6.5.2.3.2）中取出 10mL，转移到相应发酵温度（产品标示）的 990mL 的经 pH 值调整到 6.6 无菌脱脂复原乳中（6.5.2.4.1），摇动 1min 后放置到相应发酵温度（产品标示）的恒温水浴锅或恒温箱中培养，开始计时。

6.5.2.4.3 记录脱脂奶（6.5.2.4.2）标称时间内达到的 pH 值。

6.5.2.4.4 结果判定：待测菌种的产品符合标称为合格。

注：冻干产品需在室温下放置 0.5~1h 后使用。

### 6.6 净含量测定

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

## 7 检验规则



### 7.1 组批

一次交付的同条件生产的同一类型、规格、批号的产品组成一交付批。

### 7.2 抽样

按批抽样，不少于每批3次全项检测所用的样品重量。将取好的样品混合后分两份装于塑料袋内低温密封保存，并注明厂名、样品名称、批次、生产日期、取样日期，一份送检验，一份留样备查，以供复查、仲裁用。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，由公司质量部按本标准逐批进行检验。符合标准要求，并签署质量合格证的产品方可出厂。

#### 7.3.2 出厂检验的项目

感官检验、水分、乳酸菌活菌总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、净含量。

### 7.4 型式检验

7.4.1 在有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投产前；
- b) 正常生产时，每一年应进行一次周期性检验；
- c) 当原料、工艺有较大改变，或配方调整有可能影响产品质量时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目包括：技术要求中全部指标。

### 7.5 判定规则

检验结果按修约值比较法判定合格与否。检验结果中微生物指标有一项不符合本标准，即判定该批产品为不合格，且不应复验。其它项目有一项不合格，允许加倍抽样进行复验，复验结果仍不合格，则判定该批产品为不合格。

## 8 标识、包装、运输、贮存

### 8.1 标识

预包装产品标签应符合 GB 7718 的要求和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》的规定执行。包装上应标有公司名称、地址、联系方式、产品名称、生产日期、净含量、保质期等标识，以及包装储运标识。外包装储运图示标识按照 GB/T 191 执行。

### 8.2 包装

产品内包装用复合铝箔包装袋，外包装用瓦楞纸箱。包装要牢固不漏，商品标志印刷清楚，粘贴端正。

产品的内外包装应干燥、完整、清洁，并能防止污染、防潮、防尘。

### 8.3 运输

运输车辆应采用冷链运输且保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

### 8.4 贮存

Q/QBAD0003S-2015

未特殊标示的产品可以常温储藏；有特殊储藏要求的产品，应按产品标称的条件贮存，如高活性冻干菌粉应保存在-18℃以下贮存。

#### 8.5 保质期

根据每款产品相应的贮存条件，包装应标明相应的保质期。



上海铭奇有限公司

附录 A  
(规范性附录)

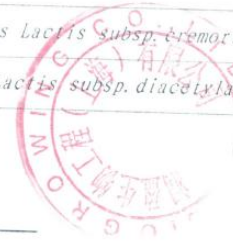
乳酸菌菌种本标准产品使用的乳酸菌菌种包含在卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知及其增补内容中具体见表 A.1。

表 A.1 乳酸菌菌种

	名称	拉丁学名
	双歧杆菌属	<i>Bifidobacterium</i>
1	青春双歧杆菌	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>
2	动物双歧杆菌(乳双歧杆菌)	<i>Bifidobacterium animalis</i> ( <i>Bifidobacterium lactis</i> )
3	两歧双歧杆菌	<i>Bifidobacterium bifidum</i>
4	短双歧杆菌	<i>Bifidobacterium breve</i>
5	婴儿双歧杆菌	<i>Bifidobacterium infantis</i>
6	长双歧杆菌	<i>Bifidobacterium longum</i>
	乳杆菌属	<i>Lactobacillus</i>
1	嗜酸乳杆菌	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
2	干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus casei</i>
3	卷曲乳杆菌	<i>Lactobacillus crispatus</i>
4	德氏乳杆菌保加利亚亚种 (保加利亚乳杆菌)	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgarius</i> ( <i>Lactobacillus bulgarius</i> )
5	德氏乳杆菌乳亚种	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>
6	发酵乳杆菌	<i>Lactobacillus fermentum</i>
7	格氏乳杆菌	<i>Lactobacillus gasseri</i>
8	瑞士乳杆菌	<i>Lactobacillus helveticus</i>
9	约氏乳杆菌	<i>Lactobacillus johnsonii</i>
10	副干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus paracasei</i>
11	植物乳杆菌	<i>Lactobacillus plantarum</i>
12	罗伊氏乳杆菌	<i>Lactobacillus reuteri</i>
13	鼠李糖乳杆菌	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>

Q/QBAD0003S-2015

14	唾液乳杆菌	<i>Lactobacillus salivarius</i>
三	链球菌属	<i>Streptococcus</i>
1	嗜热链球菌	<i>Streptococcus thermophilus</i>
四	乳球菌属	<i>Lactococcus</i>
1	乳酸乳球菌乳酸亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. lactis</i>
2	乳酸乳球菌乳脂亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. cremoris</i>
3	乳酸乳球菌双乙酰亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. diacetylactis</i>



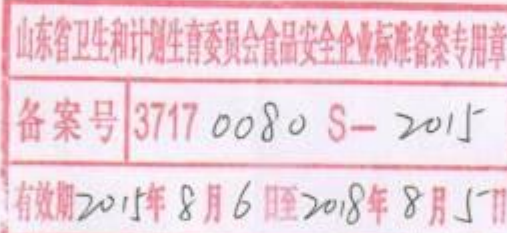
附录B  
(规范性附录)

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0038S-2015

核桃肽



2015-07-10 发布

2015-07-25 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

## 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/T 1.1《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。

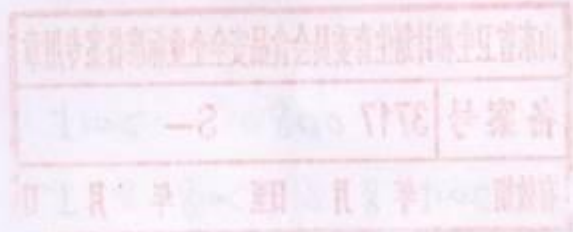
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、张平、张丽。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶县陈集工业园。



Q/SDTJ 0038S-2015

### 3.1.1 核桃粉

应符合 GB/T29602 的规定。

### 3.1.2 蛋白酶

应符合 GB 25594 的规定。

### 3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→分离→膜过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

### 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	棕色、棕黄色、棕褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无其他异味
杂质	无正常视力可见物质

### 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
总蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥	50.0
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥	35.0
相对分子质量小于5000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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3.1 一般微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	3.0
霉菌/(CFU/g)	≤	50
酵母菌/(CFU/g)	≤	50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

### 3.6 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》的规定。

## 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 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定

#### 6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定

#### 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 6.2.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.3 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 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 6.3.4 酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 6.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 6.3.6 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

#### 6.3.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

### 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) 国家食品安全监管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

内包装采用聚乙烯袋，符合 GB 9687 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB 6543 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，高地离墙存放，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。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

附录C  
(规范性附录)

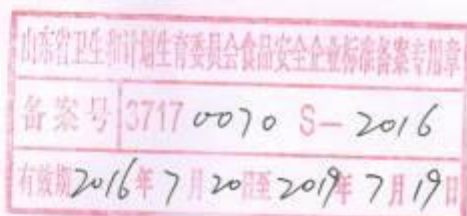
# Q/SDTJ

## 山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0004S—2016

代替 Q/SDTJ 0004S—2013

### 蛋清肽（白蛋白肽）



2016—07—01 发布

2016—07—01 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

## 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 0004S-2013《白蛋白肽》。

本标准与Q/SDTJ 0004S-2013相比变化如下：

- 修改了产品名称；
- 修改了规范性引用文件；
- 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。

## 蛋清肽（白蛋白肽）

### 1 范围

本标准规定了我公司生产的蛋清肽（白蛋白肽）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡蛋白粉为主要原料，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蛋清肽（白蛋白肽）。

### 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 霉菌和酵母菌计数
- 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 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 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/T22492 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《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》
- Q/JJY 0003S 鸡蛋白粉

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 鸡蛋白粉

应符合Q/JJY 0003S的规定。



3.1.2 蛋白酶

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭菌→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品

3.3 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	白色或淡黄色
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

3.4 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)	≥ 80.0
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 70.0
相对分子量小于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)	≤ 6.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.3
铅(Pb)(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 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

3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》规定。

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 肽含量  
按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定
    - 6.2.2 相对分子量分布  
按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定
    - 6.2.3 水分  
按 GB 5009.3 规定的方法测定。
    - 6.2.4 蛋白质  
按 GB 5009.5 规定的方法测定。
    - 6.2.5 灰分  
按 GB 5009.4 规定的方法测定。
    - 6.2.6 总磷  
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。
  - 6.3 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 霉菌、酵母菌  
按 GB 4789.15 规定的方法检验。
    - 6.3.4 沙门氏菌  
按 GB 4789.4 规定的方法检验。
    - 6.3.5 金黄色葡萄球菌  
按 GB 4789.10 规定的第二法检验。
  - 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、GB 28050、《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。

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。

附录D  
(规范性附录)



## 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/T 1.1《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 0010S-2013《小麦低聚肽》。  
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：王华东、张学军、张平、张秋爱。  
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。  
生产单位名称：山东天久生物技术有限公司。  
地址：定陶县陈集工业园。



## 小麦低聚肽

### 1 范围

本标准规定了小麦低聚肽的技术要求、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、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦谷朊粉为原料，经调浆、酶解(蛋白酶)、分离、膜过滤、浓缩、灭菌、干燥工艺制备而成的小麦低聚肽。

### 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 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 4789.10 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 霉菌和酵母菌计数
- 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/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB/T 21924 谷朊粉
- 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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

Q/SD1J 0010S-2016

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 谷朮粉

应符合GB/T 2192的规定。

#### 3.1.2 蛋白酶

应符合GB 25594的规定。

#### 3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

### 3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→分离→膜过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

表1 感官指标

项 目	指 标
形态	片状末状，无结块现象
色泽	白色或灰白色
滋味、气味	具有本品特有的甜味及气味，无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 80.0
抗凝肽(以干基计)/(g/100g)	≥ 15.0
总氨基酸/(g/100g)	≥ 25.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 85.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 7.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3.1 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.92
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
酵母菌/(CFU/g)	≤ 50

表 3.2 致病菌指标

项 目	采样方案限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0 /25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfu/g	1000cfu/g

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大允许超出 m 值得样品件数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全的限量值。

### 3.6 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》的规定。

### 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 低聚肽

按 GB/T 22492 规定的方法附录 B 方法测定。

##### 6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T 22492 规定的方法附录 A 方法测定。

##### 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

##### 6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

##### 6.2.6 总磷

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 总谷氨酸

按 GB/T 5009.124 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 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。



6.3.4 酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

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

同批次、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、铁含量、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

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更新设备、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家食品安全监管机构提出进行型式检验要求时。

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、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定并标注:食用量:≤6克/天,婴幼儿不宜使用。

8.2 包装

内包装采用聚乙烯袋，符合 GB 9687 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB 6543 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

### 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、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

附录E  
(规范性附录)

# Q/SDTJ

## 山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0027S-2016

代替 Q/SDTJ 0027S-2013

### 豌豆肽

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章  
备案号 3717 0071 S- 2016  
有效期 2016年 7月20日至 2019年 7月19日



2016-07-10 发布

2016-07-10 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

## 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 0027S-2013《豌豆肽》。

本标准与 Q/SDTJ 0027S-2013 相比变化如下：

- 修改了检测方法；
- 修改了微生物单位；
- 修改了规范性引用文件。

本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

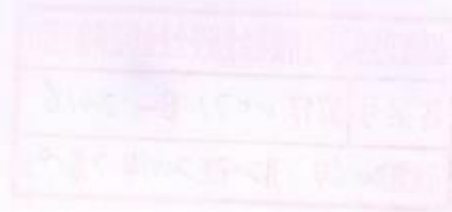
本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷峰。

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。

豌豆肽



## 豌豆肽

### 1 范围

本标准规定了我公司生产的豌豆肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以豌豆蛋白为主要原料，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豌豆肽。

### 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 霉菌和酵母菌计数
- 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 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 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 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《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》
- Q/DFS 00015 豌豆蛋白粉

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 豌豆蛋白

应符合Q/DFS 00015的规定。

##### 3.1.2 蛋白酶



Q/SDTJ 0027S-2016

应符合GB 25594的规定。

### 3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

### 3.2 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。

### 3.3 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

### 3.4 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)	≥	90.0
脂含量(以干基计)/(g/100g)	≥	80.0
相对分子质量小于1000的蛋白水解物所占比例/(g/100g)	≥	85.0
水分/(g/100g)	≤	7.0
灰分/(g/100g)	≤	6.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.3
铅(Pb)(mg/kg)	≤	0.5

### 3.5 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)	≤	10000
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.40
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤	50
沙门氏菌	≤	0/25g
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g

### 3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》规定。

## 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

2

Q/SDTJ 0027S-2016

## 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 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定。

### 6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定。

### 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

### 6.2.6 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 6.2.7 铝

按 GB 5009.12 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 霉菌/酵母菌

按 GB 4789.16 规定的方法检验。

### 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

### 6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

## 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；



Q/SDTJ-0027S-2016

- 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、GB 28050、《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。

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

固体饮料以菊粉、淀粉、蛋白核小球藻、大豆分离蛋白、干苦瓜、甘草、低聚果糖、麦芽糊精、全脂奶粉、乳酸菌粉（食品加工用乳酸菌粉）、核桃肽、白蛋白肽、低聚果糖、小麦肽、玉米肽、大豆肽粉、大豆低聚糖、豌豆肽、海洋鱼低聚肽、低聚果糖、食用香精中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥过筛或不干燥过筛、再次混合或不再次混合、包装加工而成。按原料不同可分为菊粉固体饮料、蛋白核小球藻蛋白粉固体饮料、益生菌粉固体饮料、大豆玉米肽固体饮料、核桃白蛋白肽固体饮料、海洋鱼豌豆肽饮料。

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》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。

三门峡山水方正生物科技有限公司