



412900S-2018



安阳华荣国医药业有限公司企业标准

Q/HRGY 0001S-2018

---

# 胶原蛋白肽固体饮料

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

---

安阳华荣国医药业有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由安阳华荣国医药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜垒。

H N

Q B

# 胶原蛋白肽固体饮料

## 1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以清洁的鲜（冻）畜骨（牛、羊）、鱼骨、鱼皮为原料，加水煮制、添加来源于猪或牛的胰腺（porcine or bovine pancreas）的胰蛋白酶（Trypsin）酶解、添加活性炭脱味、过滤、加入低聚果糖、混合、浓缩、干燥、装袋、包装而成的胶原蛋白肽固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 畜骨（牛、羊）应取自非疫区、经检验检疫合格的健康活畜同时应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鱼骨、鱼皮应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。

2.1.5 猪或牛的胰腺（porcine or bovine pancreas）的胰蛋白酶（Trypsin）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.6 活性炭应符合 GB 29215 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  | 粉状或小颗粒状              | 取本品 40g,将内容物倒入白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水冲泡,品尝其滋味 |
| 色 泽  | 淡黄色                  |   |
| 气、滋味 | 味微甜并具有本品固有的气味和滋味,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 的规定。

表2 理化指标

| 项 目                                   | 指标   | 检验方法         |
|---------------------------------------|------|--------------|
| 相对分子质量小于3000Da的蛋白质水解物所占比例/ (%) $\geq$ | 70   | QB 2732      |
| 肽（以干基计）/ (%) $\geq$                   | 85.0 | GB/T 22729   |
| 蛋白质 / (%) $\geq$                      | 91   | GB 5009.5    |
| 羟脯氨酸（以干基计）/ (g/100g) $\geq$           | 11.0 | GB/T 9695.23 |
| 水分/ (%) $\leq$                        | 7.0  | GB 5009.3    |
| *铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) $\leq$            | 0.8  | GB 5009.12   |
| 灰分/ (%) $\leq$                        | 1.0  | GB 5009.4    |

注：\*铅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   | 采样方案及限量 |   |        |                 | 检验方法              |
|--|---------|---|--------|-----------------|-------------------|
|  | n       | c | m      | M               |                   |
| 菌落总数/ (CFU/g)  | 5       | 2 | $10^3$ | $5 \times 10^4$ | 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) $\leq$   | 25      |   |        |                 | 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 | $10^2$ | $10^3$          | 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 生产过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB12695 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; 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、蛋白质、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以清洁的鲜（冻）畜骨（牛、羊）、鱼骨、鱼皮为原料，加水煮制、添加来源于猪或牛的胰腺（porcine or bovine pancreas）的胰蛋白酶（Trypsin）酶解、添加活性炭脱味、过滤、加入低聚果糖、混合、浓缩、干燥、装袋、包装而成的胶原蛋白肽固体饮料。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了胶原蛋白肽固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳华荣国医药有限公司

H N

Q B