



410594S-2019



河南钡艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0063S-2019

人参苦瓜多肽谷物复合粉

2019-03-25 发布

2019-03-25 实施

河南钡艺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录A、B、C、D、E为本标准规范性附录。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出。

本标准由河南钎艺食品有限公司、武陟县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、杨杰。

H N

Q B

人参苦瓜多肽谷物复合粉

1 范围

本标准规定了人参苦瓜多肽谷物复合粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、黄精、玉竹、枸杞子、薤白、桃仁、莱服子、山药、决明子、马齿苋、炒山楂、炒麦芽水煎提取浓缩成提取液，与酵母、苹果粉、弥猴桃粉、猴头菇粉、胡萝卜粉、西红柿粉、麦芽糊精、海藻酸钠雾化沸腾干燥制成颗粒；加入人参肽粉、海参肽粉、苦瓜肽粉、牛骨髓肽粉、牡蛎肽粉、芝麻仁（芝麻去皮）、薏米仁（炒熟制粉）、燕麦仁（炒熟制粉）、芡实（炒熟制粉）、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、麦味香精、玉米香精、奶油香精经混合、筛选、包装而成的人参苦瓜多肽谷物复合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 沙棘、黄精、玉竹、枸杞子、薤白、桃仁、莱服子、山药、薏米仁、芝麻、芡实、决明子、马齿苋、炒山楂、炒麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.3 苹果粉、弥猴桃粉、猴头菇粉、胡萝卜粉、西红柿粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.5 燕麦仁应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.7 人参肽粉应符合 Q/WTTH 0040S 的规定，见附录 A。

2.1.8 海参肽粉应符合 Q/WTTH 0040S 的规定，见附录 B。

2.1.9 牛骨髓肽粉应符合 Q/WTTH 0046S 的规定，见附录 C。

2.1.10 牡蛎肽粉应符合 Q/WTTH 0068S 的规定，见附录 D。

2.1.11 苦瓜肽粉应符合 Q/WTTH 0068S 的规定，见附录 E。

2.1.12 麦味香精、玉米香精、奶油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌应符合卫办监督发（2010）65 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量,置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
肽(以干基计), g/kg	≥ 10.0	GB/T 22492 附录 A 和 B
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
乳酸菌, CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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。

H N

Q B

吉林肽谷生物工程有限责任公司企业标准

Q/JLTG0006S-2016

人参肽粉

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTG0006S-2016
备案号	229970S-2016
有效期限	2016年12月5日至2019年12月04日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-10-13 发布

2016-10-13 实施

吉林肽谷生物工程有限责任公司 发布

前 言

本标准由吉林肽谷生物工程有限责任公司提出。
本标准起草单位：吉林肽谷生物工程有限责任公司。
产品委托方：吉林肽谷生物工程有限责任公司。
产品受委托方：北京康比特体育科技股份有限公司。
地址：北京市昌平区科技园东区利祥路5号。
产品受委托方：河北省雄县创领食品有限公司。
地址：河北省雄县南环路中段。
本标准主要起草人：石丰。

人参肽粉

1 范围

本标准适用于以人工种植5年以下鲜园参为原料，添加蛋白酶，经高压蒸煮、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的主要成分为肽（相对分子质量在10000a以下）的人参肽粉固体饮料。

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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 4789.5	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	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 7101	饮料
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/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 22492	大豆肽粉
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
NY 318	人参制品
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
	国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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（2009）《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 人参为人工种植5年以下鲜园参，应符合DBS22/024的规定，每100克产品使用人参500克。
- 3.1.2 加工用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 蛋白酶应符合GB/ 1886.174的规定，蛋白酶的来源和供体应符合GB 2760的规定。

Q/JLTG0006S-2016

3.2 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
色泽	黄白色	取5g左右的被检样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法用透明的玻璃烧杯内冲调稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味。静置2min后，看烧杯底有无异物
组织形态	粉末状，细腻均匀	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
粗蛋白质(以干基计, N×6.25), %	≥ 80.0	GB/T 5009.5
肽含量(以干基计), %	≥ 60.0	GB/T 22492附录B
≥80%肽段的相对分子质量	≤ 80.0	GB/T 22492附录A
人参总皂苷, %	≥ 2.0	NY 318附录B
灰分, %	≤ 8.0	GB/T 5009.4
水分, %	≤ 10.0	GB/T 5009.3
粗脂肪(干基), %	≤ 1.0	GB/T 5009.6

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 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	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	5	2	10	10 ⁷	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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为致病微生物可以接受水平的限量值；M为致病微生物的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
蛋白酶	酶制剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。
正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：
(1) 更换设备或长期停产恢复生产时；
(2) 原辅料质量出现大的波动时；
(3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
(4) 国家质量监督机构提出要求时。



6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验 从每批产品中随机抽取 100 袋，供检验用。
型式检验 从入库成品中随机抽取 100 袋，供检验用。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。
感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项) 以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。
如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

Q/JLTG0000S-2016

食品名称：人参肽粉

配料表（原料）：鲜园参（人工种植5年以下）、蛋白酶

净含量/规格：按实际生产标注

生产者的名称：吉林肽谷生物工程有限责任公司

地址：吉林省抚松县松江河工业集中区

联系方式：0439-6525888

生产日期和保质期：24个月

贮存条件：置阴凉干燥处，开封后请尽快食用

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLTG0000S-2016

其他需要标示的内容：每100克产品使用人参500克，人参食用量每天≤3g。孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜饮用。

7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每100克（毫升）	NRV%
能量	325kJ	4%
蛋白质	12.5g	23%
脂肪		2%
碳水化合物	3.0g	1%
钠	0mg	0%

8 包装

包装选用纸型复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

10.1 应储存在通风、干燥、清洁的地方，禁止与有异味、有毒物品一同存放。

10.2 运输工具要清洁，防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有异味的物品混运。

10.3 在符合规定的条件下保质期为24个月。

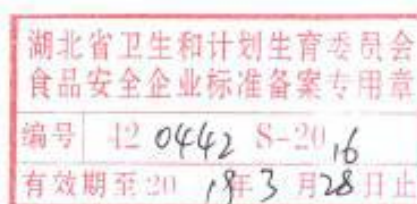
附录 B 海参肽粉参照的企业标准(Q/WTTH 0040S 海参肽粉)

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0040S-2016

海参肽粉



2016-03-20 发布

2016-04-01 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



Q/WTH 0040S-2016

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。
本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。
本标准主要起草人：于兰 陈大伟
本标准自2016年3月20日发布，2016年4月1日实施。

— 生 企 —
— 1 —



Q/WTTH 0040S-2016

3 产品分类

产品根据肽含量分为 I 级、II 级。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得使用非食品原料；不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原辅料要求

4.2.1 干海参应符合本 GB 31602 的规定。

4.2.2 碱性蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。

4.2.3 生产过程中用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色粉末
性 状	粉末状，色泽均匀，无结块，无吸潮
密、气味	应具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		I 级	II 级
水分, %	≤	7.0	
蛋白质, (g/100g) 以干基计	≥	80.0	80.0
肽含量, (g/100g) 以干基计	≥	70.0	50.0
相对分子质量小于 2000 的蛋白质水解物所占比例, (%)	≥	80	30
灰分, (g/100g) 以干基计	≤	7.0	
脯氨酸, (g/100g)	≥	5.0	3.0
精氨酸, (g/100g)	≥	6.0	8.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	2.0	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	

4.5 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

— 1 —



Q/WTH 0040S-2016

大肠菌群, MPN/g	≤	0.3
霉菌, CFU/g	≤	25
酵母, CFU/g	≤	25
致病菌 (嗜沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) / 25g		按标准 GB 29921 的规定

4.6 食品添加剂添加量

食品添加剂允许添加的品种和最大使用量应符合 GB2760 的规定。

4.7 食品中污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4.9 净含量及允许短缺量

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

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

5.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

5.2.3 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

5.2.4 分子量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

5.2.5 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

5.2.6 铜:按 GB 5009.15 规定检验。

5.2.7 铅:按 GB 5009.12 规定检验。

5.2.8 镉:按 GB 5009.15 规定检验。

5.2.9 缬氨酸、精氨酸:按 GB/T 5009.124 规定检验。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定检验。

5.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定检验。

5.3.3 霉菌和酵母:按 GB 4789.15 规定检验。

5.3.4 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验,检验合格后并附合格证方可出厂。

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

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



Q/WITH 0040S-2016

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验，

- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个销售单元包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于最小10个销售单元包装的成品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，则判为合格品。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6.6.2 型式检验项目全部符合标准要求，判为合格品。型式检验项目不超过一项不符合本标准要求，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合标准，判为不合格品，微生物项目不得复验。

6.6.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验，在保持期内，供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时，可共同协商选定质量检验机构进行仲裁。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 本产品运输包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料低密度聚乙烯复合袋应符合QB/T 1871的规定。

7.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 产品包装规格：50g/袋、100g/袋、0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防潮、防霉、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应有适当空隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

会章



附录 C 牛骨髓肽粉参照的企业标准(Q/WTTH 0046S 牛骨髓肽粉)

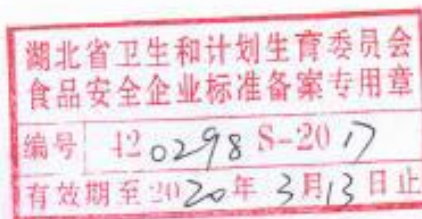
Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0046S-2017

代替Q/WTTH 0046S-2014

牛骨髓肽粉



2017-01-13 发布

2017-01-23 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0046S-2017

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了Q/WTTH 0046S-2014

本标准与Q/WTTH 0046S-2014相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了技术查新
- 规范了原料及包材的质量标准
- 去掉了志贺氏菌的检测指标及引用标准
- 去掉了细度的检测指标及引用标准
- 调整了总砷、铅的指标

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：陈大伟 于兰

本标准历次发布时间：2014年01月16日；2017年01月13日。



省
安全
42
7至

Q/WTTH 0046S-2017

牛骨髓肽粉

1 范围

本标准规定了牛骨髓肽粉产品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜经检疫合格的冷冻牛骨髓为原料，经清洗、解冻、绞碎高温变性、蛋白酶酶解、灭酶、过滤、浓缩、高温瞬时杀菌、喷雾干燥、包装工艺制得的牛骨髓肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 5009.6-2003	食品中脂肪的测定
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 5009.90-2003	食品中铁、镁、锰的测定
GB/T 5009.92-2003	食品中钙的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	大豆肽粉 附录 A
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 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

卫生和
企业

20

(《食品标识管理规定》) 国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)

3 技术要求

3.1 基本要求

不得使用非食品原料, 不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂, 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

3.2.1 牛骨髓应新鲜符合动物检疫要求。

3.2.2 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。

3.2.3 生产过程中用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	黄褐色粉末
滋味、气味	应具有本产品特有的滋味与气味, 无异味、异味。
性状	粉末状, 无结块
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
水分, %	≤ 8.0
灰分, (g/100g) 以干基计	≤ 8.0
蛋白质, (g/100g) 以干基计	≥ 85.0
肽含量, (g/100g) 以干基计	≥ 80.0
相对分子质量分布在 20000 以下的比例, %	≥ 80.0
粗脂肪, %	≤ 0.5
钙, %	0.1~0.3
铁, mg/kg	20~40
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
粒度	100% 通过孔径为 0.25mm 的筛

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	≤ 0.3

霉菌, CFU/g	≤	25
酵母, CFU/g	≤	25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) 0/25g		不得检出

3.6 食品添加剂添加量

应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量

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

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.3 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.4 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.5 相对分子质量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.6 脂肪:按 GB 5009.6 规定检验。

4.2.7 钙:按 GB/T 5009.92 规定检验。

4.2.8 铁:按 GB/5009.90 规定检验。

4.2.9 钾:按 GB/T 5009.11 规定检验。

4.2.10 铅:按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.11 镉:按 GB/T 22427.5 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 霉菌和酵母:按 GB 4789.15 规定检验。

4.3.4 致病菌:分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,则产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、水分、灰分、蛋白质、钙、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个单元的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验其样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个单元的产品作为检测样品。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址及符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品销售包装采用聚乙烯PE袋，应符合GB 9687的规定和相应的卫生标准和有关规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 包装规格：5kg/袋或者10kg/袋。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定空隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

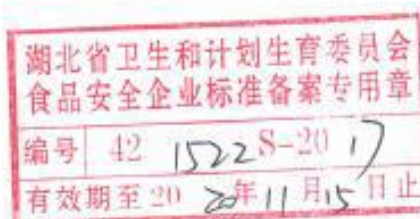
在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0068S-2017

牡蛎肽粉



2017-09-15 发布



2017-11-01 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

Q/WTTH 0068S-2017

前 言

本标准的附录A、附录B为规范性的附录。

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：江方、于兰

本标准于2017年09月15日发布，2017年11月01日实施。



牡蛎肽粉

1 范围

本标准规定了牡蛎肽粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜牡蛎或牡蛎干为原料，经清洗、绞碎、加水调浆、添加蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制成的牡蛎肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 26940-2011	牡蛎干
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

《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75号（2005）

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）



Q/WTTH 0068S-2017

3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 牡蛎、牡蛎干：应符合 GB/T 26940 的规定。
 3.2.2 食品添加剂蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.2.3 生产过程用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

感官要求

项 目	要 求
色泽	浅黄色至黄色粉末
性状	疏松粉末状、色泽均匀、无结块、无吸潮
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
杂质	无正常视力可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
蛋白质/(g/100g) 以干基计	≥ 45.0
肽含量/(g/100g) 以干基计	≥ 40.0
相对分子质量小于20000的蛋白质水解物所占比例, (%) ≥	80.0
无机砷(以As计)/(ng/kg)	≤ 0.6
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤ 1.2
镉(以Cd计)/(ng/kg)	≤ 2.0

注：污染物指标以原料脱水率折算所得。

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

Q/WTH 0068S-2017

表3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数/ (CFU/g)	≤	30000		
大肠菌群/ (CFU/g)	≤	0.3		
霉菌/ (CFU/g)	≤	25		
酵母/ (CFU/g)	≤	25		
致病菌	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
采样分析处理按GB 4789.1执行。

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令[2005]年第75号的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品置明亮处,采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化检验

4.2.1 水分:按GB 5009.3规定方法检验。

4.2.2 灰分:按GB 5009.4规定方法检验。

4.2.3 蛋白质:按GB 5009.5规定方法检验。

4.2.4 肽含量:按附录B规定方法检验。

4.2.5 无机砷:按GB 5009.11规定的方法检验。

4.2.6 铅:按GB 5009.12规定的方法检验。

4.2.7 相对分子质量分布:按附录A规定方法检验。

4.2.8 铬:按GB 5009.123规定的方法检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群:按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌:按GB 4789.4规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌:按GB 4789.10平板计数法测定。

4.3.5 霉菌和酵母:按GB 4789.15规定的方法测定。

4.4 净含量:按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。



Q/WTTH 0068S-2017

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

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源、设备有改变时；
- b) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品的运输包装上应注明产品名称、规格、数量、生产单位名称及地址及符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋，按市场需求增加其它包装规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



附录 E 苦瓜肽粉参照的企业标准 (Q/HSMN 0023S 苦瓜肽粉)

Q/WTTH

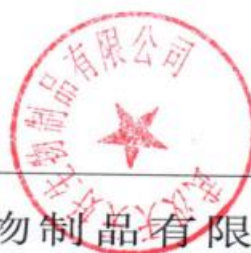
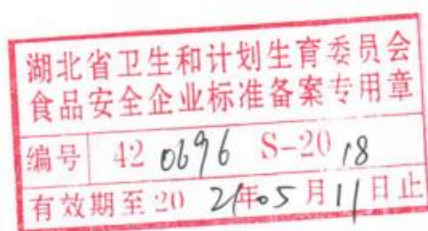
武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0023S-2018

代替Q/WTTH 0023S-2016

苦瓜肽粉

第 1 页 共 1 页



2018-03-16 发布

2018-04-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为资料性的附录。

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》

本标准与Q/ WTTH0023S-2016相比，主要变化如下：

- 规范性引用文件进行了更新；
- 对蛋白质、肽含量、铅的指标进行了调整；
- 对致病菌的指标进行了规范。

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司。

本标准主要起草人：于兰 江方

本标准历次发布时间：2016年6月20日、2018年3月16日



苦瓜肽粉

1 范围

本标准规定了苦瓜肽粉产品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干苦瓜籽粉为原料，经碱性蛋白酶酶解、酶灭活、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的苦瓜肽粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492-2008	大豆肽粉
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
	《保健食品检验与评价技术规范》2003版
	《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75号（2005）
	《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）

安徽省
4
期



3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 干苦瓜籽粉：应符合本标准附录 A 的规定。
 3.2.2 碱性蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.2.3 生产过程中用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色或黄色粉末
性 状	粉末状，色泽均匀、无结块、无吸潮
滋、气味	应具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
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
水分，% \leq	7.0
蛋白质，(g/100g) 以干基计 \geq	50.0
肽含量，(g/100g) 以干基计 \geq	45.0
总皂苷，% \geq	1.5
相对分子质量小于 2000 的蛋白质水解物所占比例，(%) \geq	80.0
灰分，(g/100g) 以干基计 \leq	8.0
铅(以 Pb 计)，mg/kg \leq	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	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^6
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10^2
沙门氏菌/(若非指定,均以/25g表示)	5	0	0	—

Q/WTTH 0023S-2018

金黄色葡萄球菌/(若非指定,均以/25g表示)	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g
注: a 采样分析处理按 GB 4789.1 执行。				

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令[2005]年第75号的规定。

3.7 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量试样置于 50ml 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 蛋白质:按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.3 肽含量:按 GB/T 22492 附录 B 规定检验。

4.2.4 总皂苷:按《保健食品检验与评价技术规范》2003 版中规定方法检验。

4.2.5 相对分子质量分布:按 GB/T 22492 附录 A 规定检验。

4.2.6 灰分:按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.7 铅:按 GB 5009.12 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌):分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验,检验合格后并附合格证方可出厂。

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

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料,同一配料,同一班次生产的产品为一批。

和计
业标

年



5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售单元包装的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个最小销售单元包装的成品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

5.6 判定规则

5.6.1 出厂检验项目全部符合本标准要求,则判为合格品。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5.6.2 型式检验项目全部符合标准要求,判为合格品。型式检验项目不超过一项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后有一项不符合标准,判为不合格品,微生物项目不得复验。

5.6.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验,在保持期内,供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时,可共同协商选定质量检验机构进行仲裁。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 本产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料低密度聚乙烯复合袋应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 产品包装规格:50g/袋、100g/袋、0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。根据市场需求可增加其它规格。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期24个月。



卫生
备案
S-21
月

Q/WTTH 0023S-2018

附录 A

(资料性附录)

干苦瓜籽粉的质量要求

项目	指标
外观, 气味	本品为白色或类白色, 具有特殊气味
干燥失重 %	≤10.0
灰分 %	≤5.0
堆积密度 g/100ml	40-60
细度 (80 目通过率) %	100
蛋白质含量 (以干基计) %	≥30.0
铅 (Pb) mg/kg	≤1.0
总砷 (As) mg/kg	≤1.0
菌落总数 CFU/g	<10000
霉菌及酵母菌 CFU/g	<50
大肠埃希菌 /g	不得检出
沙门菌 /g	不得检出
金黄色葡萄球菌 /g	不得检出



编制说明

本标准适用于以沙棘、黄精、玉竹、枸杞子、薤白、桃仁、莱服子、山药、决明子、马齿苋、炒山楂、炒麦芽水煎提取浓缩成提取液，与酵母、苹果粉、弥猴桃粉、猴头菇粉、胡萝卜粉、西红柿粉、麦芽糊精、海藻酸钠雾化沸腾干燥制成颗粒；加入人参肽粉、海参肽粉、苦瓜肽粉、牛骨髓肽粉、牡蛎肽粉、芝麻仁（芝麻去皮）、薏米仁(炒熟制粉)、燕麦仁(炒熟制粉)、芡实(炒熟制粉)、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、麦味香精、玉米香精、奶油香精经混合、筛选、包装而成的人参苦瓜多肽谷物复合粉。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南轩艺食品有限公司