



410806S-2019



河南佳思安生物科技有限公司企业标准

Q/HJSA 0004S-2019

---

# 肽饮品

2019-04-17 发布

2019-04-17 实施

---

河南佳思安生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。  
本标准由河南佳思安生物科技有限公司、开封市食品药品检验所提出并起草。  
本标准主要起草人：张明正，刘珊珊。

H N

Q B

# 肽饮品

## 1 范围

本标准规定了肽饮品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肝、羊肾、羊肺、羊血、羊肉为原料，添加胃蛋白酶 Pepsin（来源：小羊的胃组织）、胰凝乳蛋白酶 Chymotrypsin（来源：牛的胰腺），经解冻、清洗、加 3 倍量 1.8% 食盐水（食用盐、净化水）磨碎、加热预处理、冷却、酶解、灭酶、离心、超滤、过滤除菌（ $\Phi 0.22 \mu\text{m}$  滤膜）、灌装封口、包装而成的相对分子质量小于 10000Dalton 为主要成分的肽饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）羊肝、羊肾、羊肺、羊血、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.4 胃蛋白酶 Pepsin、胰凝乳蛋白酶 Chymotrypsin 应符合 GB1886.174 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	澄清、均匀液体	从样品中取出100mL，置于无色透明洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，检查有无异物。
色泽	淡黄色	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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
蛋白质, g/100mL	$\geq$ 1.5	GB 5009.5
pH值	6~8	GB 5009.237
可溶性固形物(重量法), %	$\geq$ 2.0	GB/T 18186中6.2.1
肽含量, g/100mL	$\geq$ 1.0	GB/T 22729中6.3
铅(以Pb计), mg/L	$\leq$ 0.3	GB 5009.12

### 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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌*, CFU/ml ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/ml ≤	10				GB 4789. 15
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 12695 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；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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、肽含量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肝、羊肾、羊肺、羊血、羊肉为原料，添加胃蛋白酶 Pepsin（来源：小羊的胃组织）、胰凝乳蛋白酶 Chymotrypsin（来源：牛的胰腺），经解冻、清洗、加 3 倍量 1.8% 食盐水（食用盐、净化水）磨碎、加热预处理、冷却、酶解、灭酶、离心、超滤、过滤除菌（ $\Phi 0.22 \mu\text{m}$  滤膜）、灌装封口、包装而成的相对分子质量小于 10000Dalton 为主要成分的肽饮品。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，参照相关国标、行标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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南佳思安生物科技有限公司

H N

Q B