



410663S-2019



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0098S-2019

---

# 红豆阿胶薏米代餐粉

2019-04-02 发布

2019-04-02 实施

---

河南钐艺食品有限公司 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。

本标准自发布实施日起替代Q/HQS 0098S-2019(备案号：410104S-2019，2019-01-10发布实施)。

H N

Q B

# 红豆阿胶薏米代餐粉

## 1 范围

本标准规定了红豆阿胶薏米代餐粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茯苓、荷叶、黑桑葚、山药、桃仁、山楂、决明子、火麻仁、马齿苋、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、白菊花、代代花水煎提取浓缩成提取液,与阿胶(加水炖化)和海藻酸钠雾化沸腾干燥制成颗粒;加入酵母同甘油混合干燥制成的粉;再加入红豆(炒熟打粉)、薏米(炒熟打粉)、燕麦(炒熟打粉)、黑芝麻(炒熟打粉)、胶原蛋白肽粉、牛骨髓肽粉、茶多酚、苹果粉、胡萝卜粉、猴头菇粉、大豆蛋白粉、脱脂奶粉、维生素E、烟酸、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、木糖醇、麦味香精、奶油香精经混合、筛选、包装而成的红豆阿胶薏米代餐粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 茯苓、荷叶、黑桑葚、山药、桃仁、山楂、决明子、火麻仁、马齿苋、薏米、黑芝麻、白菊花、代代花、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 苹果粉、猴头菇粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 麦味香精、奶油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.15 乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌应符合卫办监督发(2010)65号和QB/T4575的规定。

2.1.16 丹凤牡丹花应符合国家卫生部（2013 年第 10 号公告）关于批准丹凤牡丹等 8 种 新资源食品的公告。

2.1.17 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。

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

2.1.19 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 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
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
茶多酚（以油脂中儿茶素计）， g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
肽(以干基计), g/kg	≥ 10.0	GB/T 22492 附录 A 和 B
维生素 E, mg/kg	50~125	GB 5009.82
烟酸, mg/kg	75~218	GB 5009.89
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌, CFU/g $\geq$	1 $\times$ 10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

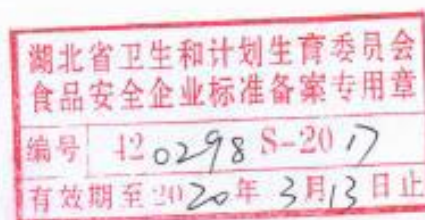
# Q/WTTH

## 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
嗅、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。

## 编制说明

本标准适用于以茯苓、荷叶、黑桑葺、山药、桃仁、山楂、决明子、火麻仁、马齿苋、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、白菊花、代代花水煎提取浓缩成提取液,与阿胶(加水炖化)和海藻酸钠雾化沸腾干燥制成颗粒;加入酵母同甘油混合干燥制成的粉;再加入红豆(炒熟打粉)、薏米(炒熟打粉)、燕麦(炒熟打粉)、黑芝麻(炒熟打粉)、胶原蛋白肽粉、牛骨髓肽粉、茶多酚、苹果粉、胡萝卜粉、猴头菇粉、大豆蛋白粉、脱脂奶粉、维生素E、烟酸、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、木糖醇、麦味香精、奶油香精经混合、筛选、包装而成的红豆阿胶薏米代餐粉。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、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南钎艺食品有限公司