



411035S-2019



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0029S-2019

营养素饮料

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

河南中沃实业有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

附录 A、B、C、D、E 为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：王会会、李志江、韩玉杰、史传福、原海兵、李乐朋。

H N

Q B

营养素饮料

1 范围

本标准规定了营养素饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、赤砂糖、冰糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩黑胡萝卜汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩香蕉汁、浓缩金桔汁、浓缩紫甘薯汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩阿萨伊果汁、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶、速溶红茶、生姜（经浸泡、过滤）、人参（人工种植五年以下）（经浸泡、过滤）、黄精（经浸泡、过滤）、玫瑰茄（洛神花）、复合氨基酸粉、玛咖粉、人参固体饮料粉、针叶樱桃粉、阿萨伊果粉、大豆肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、乳粉、乳清蛋白粉、水解乳清蛋白、红茶发酵液（红茶经过水提取、过滤，并添加浓缩苹果汁、葡萄糖、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、乳清蛋白粉经德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、植物乳杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、鼠李糖乳杆菌、瑞士乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种发酵、杀菌制成）、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、葡萄糖经水溶解后添加碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠和乳清蛋白粉，经嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种发酵、杀菌制成）、苹果原醋（苹果经清洗、挑选、破碎，经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、山楂原醋{山楂经清洗、挑选、预处理、破碎，添加复配酶制剂[果胶酶(来源黑曲霉)、葡糖淀粉酶(来源黑曲霉)、食用盐、水]和酵母经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成}、蜂蜜、胶原蛋白肽、线叶金雀花（经浸泡、过滤）、 γ -氨基丁酸、表没食子儿茶素没食子酸酯、蛹虫草（经浸泡、过滤）、DHA 藻油、叶黄素酯、食用盐、辣椒（经浸泡、过滤）、白胡椒（经浸泡、过滤）、花椒（经浸泡、过滤）、燕麦- β 葡聚糖、生咖啡（经烘烤、研磨、浸提）、焙炒咖啡（经研磨、浸提）、浓缩牛奶蛋白、大豆（浸泡、磨浆）、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、小麦蛋白粉、大米蛋白粉、椰子油、葵花籽油、中链甘油三酯、稀奶油、炼乳、可可粉、花生（经烘烤、脱皮、磨浆）、核桃仁（经脱皮、磨浆）、榛子仁（经烘烤、磨浆）、腰果（经烘烤、磨浆）、夏威夷果（经烘烤、磨浆）、碧根果（经烘烤、磨浆）、巴旦木（经烘烤、磨浆）、开心果（经烘烤、磨浆）、杏仁（经浸泡、脱皮、磨浆）、葵花籽（经烘烤、磨浆）、南瓜籽仁（经烘烤、磨浆）、松籽仁（经烘烤、磨浆）、乳矿物盐中的几种为原料，并添加二氧化碳、柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、阿斯巴甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维

生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴胺（维生素 B₁₂）、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸锌、维生素 E、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、葡萄皮红、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、混合莓香精、蔓越莓香精、草莓香精、黑加仑香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、香草香精、牛奶香精、阿萨伊香精、玫瑰茄香精、生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物、β-胡萝卜素）中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的含气或不含气的营养素饮料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合卫生部 2011 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.11 聚葡萄糖应符合附录 E 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.15 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩黑胡萝卜汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩金桔汁、浓缩紫甘薯汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩阿萨伊果汁应符合 SB/T 10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.16 椰子水应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.17 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

- 2.1.18 速溶绿茶、速溶红茶应符合 QB/T40671 的规定。
- 2.1.19 生姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.20 人参应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.22 复合氨基酸粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.24 人参固体饮料粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.25 针叶樱桃粉、阿萨伊果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.27 牡蛎肽粉应符合附录 C 的规定。
- 2.1.28 海参肽粉应符合附录 D 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 水解乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.32 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.35 嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、植物乳杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、鼠李糖乳杆菌、瑞士乳杆菌应符合 QB/T4575 的规定。
- 2.1.36 苹果应符合 NY/T 1072 的规定。
- 2.1.37 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.38 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 酵母应符合 GB31639 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.41 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.42 线叶金雀花应符合卫生部 2014 年第 12 号的规定。
- 2.1.43 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.44 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.45 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.46 DHA 藻油应符合卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.47 叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.48 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.49 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。
- 2.1.50 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.51 花椒应符合 GB/T30391 的规定。
- 2.1.52 燕麦-β 葡聚糖应符合卫生部 2014 年第 20 号的公告。
- 2.1.53 生咖啡应符合 NY/T604 的规定。
- 2.1.54 焙炒咖啡应符合 NY/T605 的规定。
- 2.1.55 浓缩牛奶蛋白应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.56 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规
- 2.1.57 大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、小麦蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.58 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.59 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.60 中链甘油三酯应符合 GB 2716 或 GB28302 的规定。
- 2.1.61 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.62 炼乳应符合 GB13102 的规定。
- 2.1.63 可可粉应符合 GB/T20706 的规定。
- 2.1.64 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.65 核桃仁、榛子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、巴旦木、开心果、杏仁、葵花籽、南瓜籽仁、松籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.69 磷酸应符合 GB1886.15 的规定。
- 2.1.70 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.71 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.72 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.74 甜菊糖苷应符合 GB8270 的规定。
- 2.1.75 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。
- 2.1.76 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。
- 2.1.77 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.78 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.80 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.81 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.82 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.83 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.84 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.85D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.86 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.88 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.89 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.90 盐酸吡哆醇 (维生素 B6) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.91 氰钴胺 (维生素 B12) 应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.92 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.93 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.94 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.95 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.96 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB25539 的规定。
- 2.1.97 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.98 结冷胶应符合 GB 25535 的规
- 2.1.99 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.100 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.101 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.102 乳矿物盐应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定
- 2.1.103 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.104 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.105 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.106 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.107 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.108 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.109 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.110 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.111 食品用香精 (杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、混合莓香精、蔓越莓香精、草莓香精、黑加仑香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、香草香精、牛奶香精、

阿萨伊香精、玫瑰茄香精、生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物、β-胡萝卜素)应符合 GB30616 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	检测方法
性 状	液 体	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其香味,用温开水漱口后品其滋味,并检查有无杂质。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有本品应具有香气,无异味,酸甜适口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质的沉淀	

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	检测方法	
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥	0.10	GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
^a 牛磺酸, g/kg		0.1~0.5	GB 5009.169
维生素 B ₆ , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217或GB 5413.14
烟酸, mg/kg		3~18	GB 5009.89
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^b 甜菊糖苷, g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^c 展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
^d 锌, mg/kg		3~20	GB 5009.14

^e 维生素E, mg/kg		10~40	GB 5009.82
^f 蛋白质, g/100mL	≥	0.05	GB 5009.5
^g 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
^a 适用于添加牛磺酸的产品； ^b 适用于添加甜菊糖苷的产品； ^c 适用于使用浓缩苹果汁的产品； ^d 适用于添加葡萄糖酸锌的产品； ^e 适用于添加维生素E的产品； ^f 适用于含蛋白质的产品； ^g 适用于易拉罐包装的产品； 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			

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 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 注: 标注*为严于食品安全国家标准 GB7101 指标。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

H N

Q B

Q/RYS

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司企业标准

Q/RYS0001S-2017

复合氨基酸粉

四川省质量技术监督局
食品安全企业标准备案专用章
备案号: Q/RYS 0001S-2017
日期: 2017-07-07

2017-05-25 发布

2017-06-25 实施

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司 发布

Q/Krs00015-2017

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合产品特点，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》要求，起草了《复合氨基酸饮料》标准，作为规范生产依据。

本标准由四川德竹市瑞洋生物技术有限公司提出。
本标准起草单位：四川德竹市瑞洋生物技术有限公司。
本标准主要起草人：李国政。

复合氨基酸粉

1 范围

本标准规定了复合氨基酸粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以脱脂蚕蛹、脱脂大豆粕为原料，经稀盐酸水解、碳酸钙中和、过滤、活性炭脱色、离子交换树脂提纯、浓缩、喷雾干燥、包装而成的复合氨基酸粉。

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 包装储运图示标志
 GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
 GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
 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 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 5009.11 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 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
 GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
 GB/T 5009.191 食品中氯丙醇含量的测定
 GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
 GB/T 7701.2 煤质颗粒活性炭 净化水用煤质颗粒活性炭
 GB 7718 预包装食品标签通则
 GB/T 9738 化学试剂 水不溶物测定通用方法
 GB/T 13382 食用大豆粕
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
 SB/T 10371 鸡精调味品
 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【2005】《定量包装商品计量监督管理办法》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3.5 致病菌限量

表 4 致病菌限量

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (c/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

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值；M为致病菌指标的最低安全限量值。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、总氮、氨基酸态氮、水分、水不溶物、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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。

- 产品定型时；
- 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；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 1kg（不少于 4 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。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 3kg（不少于 8 个最小销售包装）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。

Q/RYS0001S-2017

国家质量监督检验检疫总局 第1231号【2009】《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 脱脂蚕蛹应无虫蛀, 无霉变、无腐烂, 并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.2 脱脂大豆应符合GB/T 13382的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合GB 1886.9的规定。
- 3.1.4 碳酸钠应符合GB 1886.211的规定。
- 3.1.5 活性炭应符合GB 20213的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。

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	浅褐色	取适量样品置于白瓷盘中, 在充足自然光线下, 采用目测、嗅闻、品尝的方法。
形状、形态特征	颗粒状	
味、气味	具有该本固有的滋味及气味, 无异味、异臭, 无哈喇味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	一级	二级	三级	
氨基酸 (g/100g)	≥ 80.0	75.0	70.0	GB/T 5009.124
总氮(以N计) (g/100g)	≥ 12.5	11.5	11.0	SB/T 10271中5.2
氨基态氮 (g/100g)	≥ 9.5	9.0	8.5	GB/T 5009.39
水分 (g/100g)	≤ 6.0	7.0	7.0	GB 5009.3
灰分 (g/100g)	≤ 3.5	5.0	7.0	GB 5009.4
水不溶物 (g/100g)	≤ 0.5	1.0	1.0	GB/T 9738
pH值 (1.0)	4.5~7.5			GB 5009.237
总磷(以As计) (mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.11
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇(以10%水溶液计)(mg/kg)	≤ 0.1			GB/T 5009.191

3.4 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 ⁵	5 × 10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ⁵	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数 (CFU/g)	≤ 20				GB 4789.15

Q/RYS0001S-2017

4.6 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。微生物项目不做复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料 and 容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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。

5.4 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。食品贮存时应有一定的垛、垛距离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 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 B

备案号: 33050100S-2018

Q/SKY

浙江天草生物科技股份有限公司企业标准

Q/SKY0011S-2018

人参（人工种植）固体饮料粉



非会员水

2018-4-26 发布

2018-5-25 实施

浙江天草生物科技股份有限公司 发布

Q/SKY0011S-2018

前 言

本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，故参考 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921 《食品安全国家标准 食品中致病性细菌限量》，并结合产品自身特点而起草制定。
本标准依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定起草。
本标准起草单位：浙江天草生物科技股份有限公司
本标准主要起草人：胡学丽，张太平

非会员水印

人参（人工种植）固体饮料粉

1 范围

本标准规定了人参（人工种植）固体饮料粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料，水为提取剂，食用葡萄糖或麦芽糊精为辅料，通过工业提取、过滤、浓缩、干燥、混合、包装而获得的人参（人工种植）固体饮料粉。

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	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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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	食品中农药残留最大限量
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 4789.15	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	食物中水分的测定
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 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 12695	饮料企业良好生产规范	
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
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
	《中华人民共和国药典》（2015版）第一部	
	卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）	
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（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102号（2007）	《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）	《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/SKY0011S-2018

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 人参（人工种植）固体饮料粉

以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料，经过物理加工，根据工艺要求添加辅料（食用葡萄糖或麦芽糊精）的，水分不高于 7g/100g 的固体饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 人参（人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 第 17 号）的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 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	要 求
色 泽	淡黄色至黄褐色
组织形态	固体粉末
滋、气味	具有本品特有的滋味，微香味

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。理化指标

项 目	指 标
水分%	≤ 7.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8
人参总皂苷，%	≥ 1
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
农药残留最大限量	应符合GB 2763的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, CFU/g	≤ 10
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌	符合GB 29921的规定

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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》

Q/SKY0011S-2018

执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽

按视觉检验。

6.1.2 组织形态

按视觉检验。

6.1.3 滋、气味

按嗅觉、味觉检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 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 人参总皂苷

按《中华人民共和国药典》(2015版)第一部规定的方法测定

6.2.4 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.2.5 真菌毒素

按 GB 2761 规定的方法检验。

6.2.6 农药残留

按 GB 2763 规定的方法检验。

6.3 微生物指标

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 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

Q/SKY0011S-2018

- 7.1.1 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。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。
- 7.2 型式检验
- 7.2.1 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。
- 新产品试制鉴定；
 - 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
 - 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。
- 7.3 组批
- 以同一批投料、同一生产线生产、包装完好的产品为一“货批”，批号于制成成品（生产）日期相同。
- 7.4 抽样方法和抽样数量
- 7.4.1 感官、理化指标、微生物指标、净含量的样品应该是从每批中随机抽取足够用于各项检测和留样的单位产品。并贴好写明生产日期和保质期或生产批号和限期使用日期、抽样日期、取样日期的标签。
- 7.4.2 型式检验时，可以从任一一批产品中随机抽取 2-4 单位产品。按产品标准规定的方法检验。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 感官、理化指标、净含量的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，应允许生产部门和质量部门共同按 7.4 的规定再次抽样，并对该指示进行复测，若复测结果仍不合格，则判该产品不合格。
- 7.5.2 微生物指标的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，则判定产品不合格，不允许复测。
- 8 标志、标签、包装、运输和贮存
- 8.1 标志、标签
- 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局 第 102 号令和国家质量监督检验检疫总局 第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量，应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 8.2 包装
- 产品包装规格可以按市场需求或用户约定，所有包装材料应符合食品卫生要求。产品的外包装应该符合 GB/T 14187 《包装容器 纸桶》的规定。
- 8.3 运输
- 产品外包装及运输工具应保持清洁，装运过程防日晒、防雨淋、防重压。
- 8.4 贮存
- 本产品应贮存于阴凉、通风、干燥场所，不得与有毒有害物质混装、混运、混放。
- 8.5 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 C

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

湖北省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
编号 42 1522S-2017
有效期至 20 20 年 11 月 15 日止

湖北省卫
食品安全:
编号 42
有效期至 2

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。



非会员水印

一 生 企 一 一 0 一

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 食品中致病细菌限量
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）



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2000D的蛋白质水解物所占比例, (%) ≥	80.0
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.6
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.2
铬(以Cr计)/(mg/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/WTTH 0068S-2017

表3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数/ (CFU/g) \leq	30000			
大肠菌群/ (CFU/g) \leq	0.3			
霉菌/ (CFU/g) \leq	25			
酵母/ (CFU/g) \leq	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[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 D

备案号:420082S-2019

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0040S-2018
代替Q/WTTH 0040S-2016

海参肽粉

2018-11-21 发布  2018-12-30 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布

1

Q/WTTH 0040S-2018

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 0040S-2016，本标准与Q/WTTH 0040S-2016相比，主要变化如下：

——对规范性引用文件进行了查新

——规范了微生物指标表述

——去掉了霉菌和酵母的检测指标

——调整了镉、铬的限量要求

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

本标准历次发布时间：2016年2月、2018年11月。



海参肽粉

1 范围

本标准规定了海参肽粉产品的分类技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干海参为原料，经清洗、加水浸泡、绞碎、蛋白酶酶解、酶灭活、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺制得的海参肽粉。

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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.124	食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
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、附录 B
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
GB 31602	食品安全国家标准 干海参
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）

Q/WTTH 0040S-2018

《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）
农业部2002年235号公告

3 产品分类

产品按不同级别分为 I 级、II 级。

4 技术要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得添加任何非食用的原料。
4.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
4.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
4.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
4.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
4.1.6 所使用的食品原料中兽药残留限量应符合农业部 2002 年 235 号公告要求。
4.1.7 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 GB 31602 的规定。
4.2.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。
4.2.3 生产过程用水：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
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅
状态	粉末状或颗粒状，色泽均匀、无结块、无吸潮，无正常视力可见外来异物

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 (g/100g) ≤	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	7.0
缬氨酸 (g/100g) ≥	5.0	3.0
精氨酸 (g/100g) ≥	6.0	8.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	1.0	

Q/WTTH 0040S-2018

镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	1.5
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.5

4.5 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 (若非指定, 以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

4.6 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。

4.7 生产过程中卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取 2g 试样置于洁净的烧杯中, 用 200ml 温开水配制成 1% 溶液, 在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

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 铬: 按 GB 5009.15 规定检验。

5.2.9 缬氨酸、精氨酸: 按 GB 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 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。

Q/WTTH 0040S-2018

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。

6.3 型式检验

6.3.1 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) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 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6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 所检项目全部合格判为合格。若出现不超过二项不合格项时，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，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 产品内包装采用聚乙烯袋，应符合 GB 4806.7 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 包装规格：100g/袋、300g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋；根据市场需求可增加其它规格。

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。

7.4 贮存

Q/WTTH 0040S-2018

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。

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。



湖北省食品安全企业标准备案(420082S-2019)

非会员水印

湖北省食品安全企业标准备案(420082S-2019)

湖北省食品安全企业标准备案(420082S-2019)

湖北省食品安全企业标准备案(420082S-2019)

附录 E



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2018

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太，方素霞，郭方杰，刘恒智，钱新艳，张春芳。

HN
QB

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	试验方法
性状	颗粒状或粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	白色至微黄色	
气味	无异味	
滋味	酸、甜适口	
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
聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）（以干基、无灰分计），w/%	≥ 90	GB 25541
干燥减量，w/%	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分，w/%	≤ 0.3	GB 5009.4
pH值（10%水溶液）	2.5-7.0	GB 25541
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤ 6.0	GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤ 4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤ 0.1	GB 25541
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 25541的规定。

2.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

Q/HTSK 0002S-2018

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15

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 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、干燥减量、灰分、pH值、葡萄糖和山梨糖醇、1, 6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、赤砂糖、冰糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩黑胡萝卜汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩香蕉汁、浓缩金桔汁、浓缩紫甘薯汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩阿萨伊果汁、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶、速溶红茶、生姜（经浸泡、过滤）、人参（人工种植五年以下）（经浸泡、过滤）、黄精（经浸泡、过滤）、玫瑰茄（洛神花）、复合氨基酸粉、玛咖粉、人参固体饮料粉、针叶樱桃粉、阿萨伊果粉、大豆肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、乳粉、乳清蛋白粉、水解乳清蛋白、红茶发酵液（红茶经过水提取、过滤，并添加浓缩苹果汁、葡萄糖、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、乳清蛋白经德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、植物乳杆菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、鼠李糖乳杆菌、瑞士乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种发酵、杀菌制成）、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、葡萄糖经水溶解后添加碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠和乳清蛋白粉，经嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种发酵、杀菌制成）、苹果原醋（苹果经清洗、挑选、破碎，经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、山楂原醋{山楂经清洗、挑选、预处理、破碎，添加复配酶制剂[果胶酶(来源黑曲霉)、葡糖淀粉酶(来源黑曲霉)、食用盐、水]和酵母经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成}、蜂蜜、胶原蛋白肽、线叶金雀花（经浸泡、过滤）、 γ -氨基丁酸、表没食子儿茶素没食子酸酯、蛹虫草（经浸泡、过滤）、DHA 藻油、叶黄素酯、食用盐、辣椒（经浸泡、过滤）、白胡椒（经浸泡、过滤）、花椒（经浸泡、过滤）、燕麦- β 葡聚糖、生咖啡（经烘烤、研磨、浸提）、焙炒咖啡（经研磨、浸提）、浓缩牛奶蛋白、大豆（浸泡、磨浆）、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、小麦蛋白粉、大米蛋白粉、椰子油、葵花籽油、中链甘油三酯、稀奶油、炼乳、可可粉、花生（经烘烤、脱皮、磨浆）、核桃仁（经脱皮、磨浆）、榛子仁（经烘烤、磨浆）、腰果（经烘烤、磨浆）、夏威夷果（经烘烤、磨浆）、碧根果（经烘烤、磨浆）、巴旦木（经烘烤、磨浆）、开心果（经烘烤、磨浆）、杏仁（经浸泡、脱皮、磨浆）、葵花籽（经烘烤、磨浆）、南瓜籽仁（经烘烤、磨浆）、松籽仁（经烘烤、磨浆）、乳矿物盐中的几种为原料，并添加二氧化碳、柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、阿斯巴甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴胺（维生素 B₁₂）、蔗糖脂肪酸酯、单，双硬脂酸甘油酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸锌、维生素 E、柠

檬黄、诱惑红、焦糖色、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、混合莓香精、蔓越莓香精、草莓香精、黑加仑香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、香草香精、牛奶香精、阿萨伊香精、玫瑰茄香精、生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物、 β -胡萝卜素）中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的含气或不含气的营养素饮料。

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》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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南中沃实业有限公司

Q B