



411059S-2019



郑州博凯医药保健品有限公司企业标准

Q/ZBYB 0039S-2019

胶原蛋白粉固体饮料

2019-05-09 发布

2019-05-09 实施

郑州博凯医药保健品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州博凯医药保健品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博凯医药保健品有限公司。

本标准主要起草人：李跃克、张荣培。

H N

Q B

胶原蛋白粉固体饮料

1 范围

本标准规定了胶原蛋白粉固体饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本标准适用于以胶原蛋白粉、蔓越莓粉、赤藓糖醇、麦芽糊精、柠檬酸、DL-苹果酸为原料，经称量、混合、检验、包装加工而成的胶原蛋白粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 胶原蛋白粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 蔓越莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 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	粉末	从样品中取出 20g 置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味。用温开水冲泡后漱口品其滋味。
色 泽	浅粉色	
滋味、气味	具有本产品特有气滋味，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，%	≥ 50.0	GB 5009.5
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3 第二法
灰分，%	≤ 10.0	GB 5009.4

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				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 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 生产加工过程的卫生要求

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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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。

附录 A
(规范性附录)

胶原蛋白粉的质量要求

项 目	要 求	检验方法
色泽、性状	白色至淡黄色均匀粉末或颗粒	从样品中取出 20g 置于白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质, 嗅其气味。用温开水冲泡后漱口品其滋味
滋味、气味	具有本品特有的滋气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
蛋白质, g/100g	\geq 90	GB 5009.5
水分, %	\leq 8	GB 5009.3 第二法
灰分, %	\leq 3	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.123
菌落总数, CFU/g	\leq 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	\leq 40	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	\leq 25	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10 第二法

定义: 以鱼(皮、鳞)为原料, 经水提、胃蛋白酶酶解、喷雾干燥等工艺制成。

质量要求: 应符合表 A 及 GB 2761、GB 2762 的要求。

编制说明

胶原蛋白粉固体饮料是以胶原蛋白粉、蔓越莓粉、赤藓糖醇、麦芽糊精、柠檬酸、DL-苹果酸为原料，经称量、混合、检验、包装加工而成的。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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州博凯医药保健品有限公司

H N

Q B