



412532S-2017



北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司企业标准

Q/BRSY 0004S-2017

饮料浓浆

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司 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》编写。

附录A为本标准规范性文本。

本标准由北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：宋华波。

H N

Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以红枣、酸枣、黑枣、黄精、黑芝麻、桑葚、覆盆子、肉桂、麦芽、山楂、百合、山药、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、松花粉、代代花、佛手、决明子、淡豆豉、莲子、杏仁、香橼、姜黄、高良姜、枳椇子、枸杞、肉桂、乌梅、人参（人工种植5年及5年以下）、桔红、乌梢蛇、蝮蛇、蕲白、榧子、龙眼肉、小茴香其中的几种为原料，经称量、配料、水煮提取、过滤、浓缩、加入蜂蜜、阿胶、黄酒、骨胶原蛋白肽调配、灌装而成的饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 阿胶、酸枣、黑枣、黄精、桑葚、覆盆子、肉桂、麦芽、百合、山药、代代花、佛手、决明子、淡豆豉、莲子、杏仁、香橼、姜黄、高良姜、肉桂、乌梅、桔红、乌梢蛇、蝮蛇、蕲白、榧子、龙眼肉、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 人参（5 年及 5 年以下人工种植）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]17 号的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 骨胶原蛋白肽应符合附录 A 的规定。

2.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.11 黑芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）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	指标	试验方法
性状	半固态	从样品中取出适量，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	具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品特有的气味和滋味，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
相对密度, d	≥ 1.2	GB 5009.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

^a 仅适用于人参肉桂浓浆

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 ^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) ≤	25				GB 4789.15
酵母 (CFU/g) ≤	25				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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101

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 的规定。

2.7 其他要求

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: 感官、净含量及允许短缺量、相对密度、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/HRB

湖北瑞邦生物科技有限公司企业标准

Q/HRB0003S-2015
代替 Q/HRB0003S-2014



胶原蛋白肽粉

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 0144 S-20 15
有效期至 20 18 年 01 月 26 日止	

湖北省卫生	
食品安全企	
编号	42
有效期至 20	

2015-01-13 发布

2015-01-20 实施 有效期至 20

湖北瑞邦生物科技有限公司 发布

胶原蛋白肽粉

前 言

本标准代替Q/HRB0003S-2014《胶原蛋白粉》。

本标准与Q/HRB0003S-2014《胶原蛋白粉》相比，主要变化如下：

- 修改了产品名称，由胶原蛋白粉更改为胶原蛋白肽粉；
- 增加了理化指标相对分子质量；
- 增加了理化指标肽含量；

本标准由湖北瑞邦生物科技有限公司提出并起草。

本标准由湖北瑞邦生物科技有限公司技术部归口。

本标准起草人：袁峰、刘红荣、魏辉平。

本标准于2012年03月首次发布，2014年05月第二次发布，2015年1月18日第三次发布。



胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽粉的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鱼鳞、鱼皮、牛皮或鱼、猪、牛、鸡、鸭等骨为原料、经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

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，仅所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—2008 包装储运图示标志
- GB 2732 水解胶原蛋白
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 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/T 4789.7—2008 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15—2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定方法
- GB/T 5009.123—2003 食品中铬的测定
- GB/T 5009.182—2003 面制品中铝的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T9695.23—2008 肉与肉制品羟脯氨酸含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T22729—2008 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T23527—2009 蛋白酶制剂
- GB29921 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

Q/HRB 0003S—2015

3 产品分类

产品分为鱼胶原蛋白肽粉、牛胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉。

3.1 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼的皮或鳞为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

3.2 牛胶原蛋白肽粉：以牛皮为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

3.3 骨胶原蛋白肽：以鱼、鸡、鸭、猪、牛等的骨为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得使用非食品原料。
- 4.1.2 不得超范围、超限量使用食品添加剂。
- 4.1.3 食品中污染物限量应符合GB2762的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 鱼鳞、鱼皮、鱼骨：应符合 GB 2733 的规定。

4.2.2 牛皮以及牛、猪、鸡、鸭等骨：

- 4.2.2.1 应来自于非疫区。
- 4.2.2.2 应来自于经有关部门检疫为健康的动物。
- 4.2.2.3 不应来自有害物处理过的加工厂。
- 4.2.2.4 不应使用苯等有机溶剂进行脱脂。
- 4.2.2.5 不应为腐败变质的动物。

4.3 食品添加剂

4.3.1 枯草芽孢杆菌蛋白酶：应符合 GB/T23527 的规定。

4.4 包装材料

包装材料应符合国家相应的食品卫生标准和食品安全标准。

4.5 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
组织形态	均匀粉末或颗粒状，柔软，无结块。
色 泽	为白色或淡黄色。
滋味与气味	具有本产品应有的滋味及气味，无异味。

Q/HRB 0003S—2015

杂质	无肉眼可见其它外来杂质。
----	--------------

4.6 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(%) (以干基计)	≥ 90.0
水分/(%)	≤ 8.0
灰分/(%)	≤ 7.0
汞(以 Hg)计/(mg/kg)	≤ 0.5
砷(以 As)计/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(Cr)/(mg/kg)	≤ 2.0
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1
铝(AL)/(mg/kg)	≤ 100
羟脯氨酸/(%) (以干基计)	≥ 3.0
肽含量(以干基计)(g/100g)	≥ 75.0
相对分子质量小于 10000u 的蛋白质水解物所占比例/%	≥ 60.0

4.7 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	指 标
菌群总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.9
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.8 净含量

4.8.1 应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定。

4.8.2 应符合包装上明示的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5 试验方法

除非另有说明,在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和蒸馏水或去离子水或相当纯度的水。测定中所需溶液除特别注明外均为水溶液,其浓度以质量分数表示。

5.1 感官

取10g被测样品置于洁净白色搪瓷器皿中,在自然光线下采用目测、口尝、鼻嗅进行。

Q/HRB 0003S—2015

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 食品中水分的测定方法。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 食品中灰分的测定。

5.2.4 汞

按GB/T 5009.17 规定的方法进行。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定检验。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定检验。

5.2.7 镉

按 GB/T 5009.15 规定检验。

5.2.8 铬

按 GB/T 5009.123 规定检验。

5.2.9 铝

按 GB/T 5009.182 规定检验。

5.2.10 羟脯氨酸

按 GB/T 9695.23 规定检验。

5.2.11 肽含量

按GB/T22729规定的方法进行。

5.2.12 相对分子质量

按 GB/T22729 规定的方法进行。

5.3 微生物指标

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

按 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10 规定检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一次投料同一班生产的同品种同规格包装完好的产品为一批。

6.1.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于3个最小包装单位样品，用取样工具伸入每袋3/4处取样，所取试样不得少于100g，分为两份，并分别装入密封袋中，一份送检，一份用于留样备查。

6.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品须经本公司质检部门按标准规定的方法检验，合格产品附合格证后方可出厂。

6.2.1.2 出厂检验检验项目为：感官、蛋白质、水分、灰分、菌群总数、大肠菌群、净含量。其他为不定期检验项目。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原材料来源、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构或收货单位提出要求时。

6.2.2.2 型式检验项目为本标准规定的所有检验项目。

6.3 判定规则

6.3.1 所检验的项目结果均符合本标准规定时，判该批产品为合格。

6.3.2 感官指标、理化指标检验结果中若有1~2项不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍取样进行复检。复检后仍有指标不符合本标准要求时，则判该批产品不合格。

6.3.3 微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，判该批产品不合格。

6.3.4 产品在保质期内，供需双方对产品有异议时，可共同协商解决或由法定质检部门按本标准进行仲裁检验。

7 标志、包装、运输、贮存

Q/HRB 0003S—2015

7.1 标志

产品标签按GB 7718 规定的方法进行，包装储运图示标志应符合GB/T 191 的要求。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料与要求

内包装采用复合食品包装袋包装，复合食品包装袋应符合GB 9683 的规定。

7.2.2 外包装材料与要求

外包装采用双瓦楞纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输产品的工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无污染物。运输产品过程中，应有遮盖、防雨防晒，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输；

7.4 贮存

产品不得露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风、无鼠虫害。堆放应有木垫板，离地面 10cm 以上，离墙 20cm 以上。不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.5 保质期

在上述未经启封密封保存的条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以红枣、酸枣、黑枣、黄精、黑芝麻、桑葚、覆盆子、肉桂、麦芽、山楂、百合、山药、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、松花粉、代代花、佛手、决明子、淡豆豉、莲子、杏仁、香橼、姜黄、高良姜、枳椇子、枸杞、肉桂、乌梅、人参（人工种植5年及5年以下）、桔红、乌梢蛇、蝮蛇、蕲白、榧子、龙眼肉、小茴香其中的几种为原料，经称量、配料、水煮提取、过滤、浓缩、加入蜂蜜、阿胶、黄酒、骨胶原蛋白肽调配、灌装而成的饮料浓浆。

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》有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司

2017年09月21日