



412540S-2017



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0009S-2017

骨胶原蛋白肽固体饮料

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、王凯

H N

Q B

骨胶原蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白肽固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白粉、低聚果糖、柠檬酸、三氯蔗糖和草莓香精为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的骨胶原蛋白肽固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 规定的质量要求。

2.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 规定的质量要求。

2.1.4 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 规定的质量要求。

2.1.5 草莓香精：应符合 GB 30616 的质量要求。

2.2 感官指标

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	粉末状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即
色泽	白色至淡黄色	
气味和滋味	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，无结块	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 60	GB 5009.5
肽，%	≥ 30	GB/T 22492 附录 B 的方法
灰分，%	≤ 8.0	GB 5009.4
三氯蔗糖，g/kg	≤ 2	GB 22255
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。本品需添加 10 倍以上水稀释后饮用。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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	10^3	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
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
霉菌 (CFU/g) \leq	50				GB 4789.15

注：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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

A.1 胶原蛋白肽粉

A1.1 定义：以鲜（冻）畜骨为原料，添加水、食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭，经煮制、过滤、浓缩、酶解、脱味、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉。

A1.2 质量要求：应符合表 A.1 的要求。参考供应商资料

项 目	指 标	检测方法
蛋白质, %	≥ 91	GB 5009.5
肽, %	≥ 75	GB/T 22492 附录 B 的方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 1.0	GB 5009.4
菌落总数, CFU/g	≤ 10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, 25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10 第二法

A.2 骨胶原蛋白粉

A2.1 定义：以清洁的鲜（冻）畜骨为原料，添加水、食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭，经煮制、过滤、浓缩、酶解、脱味、浓缩、喷雾干燥包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白粉。

A2.2 质量要求：应符合表 A.2 的要求。参考供应商资料

项 目	指 标	检测方法
蛋白质, %	≥ 90	GB 5009.5
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 1.0	GB 5009.4
透射比, %	450 nm ≥ 70	QB2732
	620 nm ≥ 90	
pH (1%溶液)	4.0-7.0	
水不溶物, %	≤ 0.1	
菌落总数, CFU/g	≤ 3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 92	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, 25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10 第二法

编制说明

骨胶原蛋白肽固体饮料是以胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白粉、低聚果糖、柠檬酸、三氯蔗糖和草莓香精为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》、GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本品需添加 10 倍以上水稀释后饮用。

洛阳新春都生物制药有限公司

2017 年 09 月 11 日