



410698S-2018



河南汇元医疗科技有限公司企业标准

Q/HHY 0004S-2018

---

# 复合动植物蛋白饮品

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

河南汇元医疗科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 I 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南汇元医疗科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘朝建。

HN

QB

# 复合动植物蛋白饮品

## 1 范围

本标准规定了复合动植物蛋白饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水、大豆、鸡蛋为主要原料，经磨浆或不磨浆、胶磨或不胶磨、煮制等预处理后均匀混合，加入白砂糖、骨胶原蛋白肽、大豆油、亚麻籽油、聚葡萄糖、低聚果糖、麦芽糖醇、三氯蔗糖、碳酸钙、葛根粉、牡蛎精粉（以牡蛎干为原料经过粉碎得到的粉末）、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙、中链甘油三酯中的几种，经剪切、调配、均质、脱气、灌装、杀菌、包装后制成的复合动植物蛋白饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鸡蛋应符合 SB/T 10277 和 GB 2749 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.4 骨胶原蛋白肽应符合 QB 2732 或 Q/HSMN 0016S(见附录 A)的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.8 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.9 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.10 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.14 牡蛎干应符合 GB/T 26940 的规定。

2.1.15  $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2011 年第 1 号）的规定。

2.1.16 中链甘油三酯应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2013 年第 514 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	要求	检验方法
性 状	细腻均匀乳状液，允许有少量沉淀	取本品 50ml 混合均匀的被检验样品倒入洁净无色透明的容器内，置于明亮处，迎光观察其外观，并在室温下嗅其气味，口尝其滋味判定。
色 泽	乳（黄）白色	
气 味	有鸡蛋和豆浆的香味，甜度适口，无异味	

滋味	具有该产品特有的滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质含量, %	≥ 3.0	GB 5009.5
三氯蔗糖, g/kg <sub>a</sub>	≤ 0.2	GB22255
铅(以 Pb 计), mg/kg <sub>b</sub>	≤ 0.2	GB 5009.12
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
碳酸钙(以 Ca 计), mg/kg <sub>d</sub>	160 ~ 1350	GB 5009.92
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg <sub>c</sub>	≤ 0.05	GB 5009.17

a 仅适用于添加三氯蔗糖的产品; b 铅的指标严于食品安全国家标准; c 仅适用于添加牡蛎精粉的产品。d 仅适用于添加碳酸钙的产品。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求, 按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 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 规定的方法

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。真菌毒素应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、蛋白质、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

ICS 67.120.30  
X 20

# Q/HSMN

## 海南省食品安全企业标准

Q/HSMN 0016S—2017

### 胶原蛋白肽粉



2017-05-25 发布

2017-06-10 实施

海南盛美诺生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南盛美诺生物技术有限公司提出。  
本标准由海南盛美诺生物技术有限公司起草。  
本标准的主要起草人：刘爱青，王海燕。  
本标准为首次发布。

## 胶原蛋白肽粉

### 1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽粉的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以鱼鳞、鱼皮、鱼骨或牛皮、牛骨或鸡胸软骨、鸡腿骨为主要原料，添加木瓜蛋白酶为加工助剂，经清洗、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的胶原蛋白肽产品的生产控制、检验和贮运等环节。

### 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 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 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/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 11759 牛皮

GB/T 13803.4 针剂用活性炭  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 16869 鲜、冻禽产品  
 GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则  
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 QB 2732 水解胶原蛋白  
 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号令 《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123号令 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 鱼胶原蛋白肽

鱼胶原蛋白肽是以鱼鳞、鱼皮、鱼骨为主要原料，用酶解法生产的平均分子质量在 500-3000 道尔顿的胶原蛋白肽为主要成分的粉末状或颗粒状产品。

#### 3.2 牛胶原蛋白肽

牛胶原蛋白肽是以牛皮、牛骨为主要原料，用酶解法生产的平均分子质量在 500-3000 道尔顿的胶原蛋白肽为主要成分的粉末状或颗粒状产品。

#### 3.3 鸡胶原蛋白肽

鸡胶原蛋白肽是以鸡胸软骨、鸡腿骨为主要原料，用酶解法生产的平均分子质量在 500-3000 道尔顿的胶原蛋白肽为主要成分的粉末状或颗粒状产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鱼皮、鱼鳞、鱼骨：应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.2 牛皮：应符合 GB/T 11759 的要求。
- 4.1.3 鸡胸软骨、鸡腿骨：应符合 GB 16869 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 活性炭：应符合 GB/T 13803.4 的要求。
- 4.1.6 木瓜蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求



Q/HSMN 0016S—2017

项 目	要 求			检 验 方 法
	鱼胶原蛋白肽	牛胶原蛋白肽	鸡胶原蛋白肽	
性 状	20-200目占90%的微粒粉, 无结块			取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质, 并嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	白色或乳白色	乳白色到淡黄色	乳白色至黄色	
滋味与气味	产品特有气味, 无异味			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求			检 验 方 法
	鱼胶原蛋白肽	牛胶原蛋白肽	鸡胶原蛋白肽	
蛋白质 (以干基计), g/100g $\geq$	90.0	90.0	60	GB 5009.5
平均分子量(道尔顿)	500-3000			GB/T 22729
羟脯氨酸, g/100g $\geq$	6.0	6.0	3.0	GB/T 9695.23
水分, g/100g $\leq$	7.0	7.0	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g $\leq$	3.0	3.0	8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5			GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.3			GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1			GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.5			GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg $\leq$	2.0	1.0	1.0	GB 5009.4123

#### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g $\leq$	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g $\leq$	3.0				GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g $\leq$	30				GB 4789.15
酵母, CFU/g $\leq$	30				
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

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

#### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 7.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、标签等。

### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

Q/HSMN 0016S—2017

## 8.2 包装

产品包装材料应分别符合 GB 4806.9 或 GB/T 10004 和 GB/T 21302 的要求,运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求;产品包装规格根据生产和市场需求进行。

## 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

## 8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为36个月。

## 编制说明

本标准适用于以水、大豆、鸡蛋为主要原料，经磨浆或不磨浆、胶磨或不胶磨、煮制等预处理后均匀混合，加入白砂糖、骨胶原蛋白肽、大豆油、亚麻籽油、聚葡萄糖、低聚果糖、麦芽糖醇、三氯蔗糖、碳酸钙、葛根粉、牡蛎精粉（以牡蛎干为原料经过粉碎得到的粉末）、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙、中链甘油三酯中的几种，经剪切、调配、均质、脱气、灌装、杀菌、包装后制成的复合动植物蛋白饮品。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，遵循 GB/T 1.1《标准化工作导则》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了复合动植物蛋白饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品国家安全标准 GB 2762。

河南汇元医疗科技有限公司