



410944S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0059S-2018

胶原蛋白粉固体饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：詹维旭。

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、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粉、鱼腥草（经水煮提取、浓缩）、低聚果糖、柠檬酸、三氯蔗糖、香草香精为原辅料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的胶原蛋白粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料：

- 2.1.1 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.2 鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.3 草莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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，无结块	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，立即嗅其气味，品其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
色泽	白色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，味微甜，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 8.0	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

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 ^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
沙门氏菌/25g	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
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^a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。食品添加剂的使用应符合 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。

编制说明

胶原蛋白粉固体饮料是以胶原蛋白粉、鱼腥草（经水煮提取、浓缩）、低聚果糖、柠檬酸、三氯蔗糖、香草香精为原辅料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的胶原蛋白粉固体饮料。

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。

河南轩艺食品有限公司