



410977S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0065S-2018

复合胶原蛋白肽粉固体饮料

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A、B 为本标准规范性文件。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领

H N

Q B

复合胶原蛋白肽粉固体饮料

1 范围

本标准规定了复合胶原蛋白肽粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、牡蛎肽、菊粉为原料，经配料、混合、干燥灭菌、包装加工而成的复合胶原蛋白肽粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鱼胶原蛋白肽粉应符合SB/T 10634的规定。

2.1.2 骨胶原蛋白肽粉应符合企业标准（Q/HRB 0003S）的规定，见附录A。

2.1.3 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。

2.1.4 牡蛎肽应符合企业标准（Q/ZSDQ 0006S）的规定，见附录B。

2.1.5 菊粉应符合“关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5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	粉末状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
肽含量（以干基计）/%	≥	60	GB/T 22492附录B

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
* 霉菌（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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
注 2：* 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

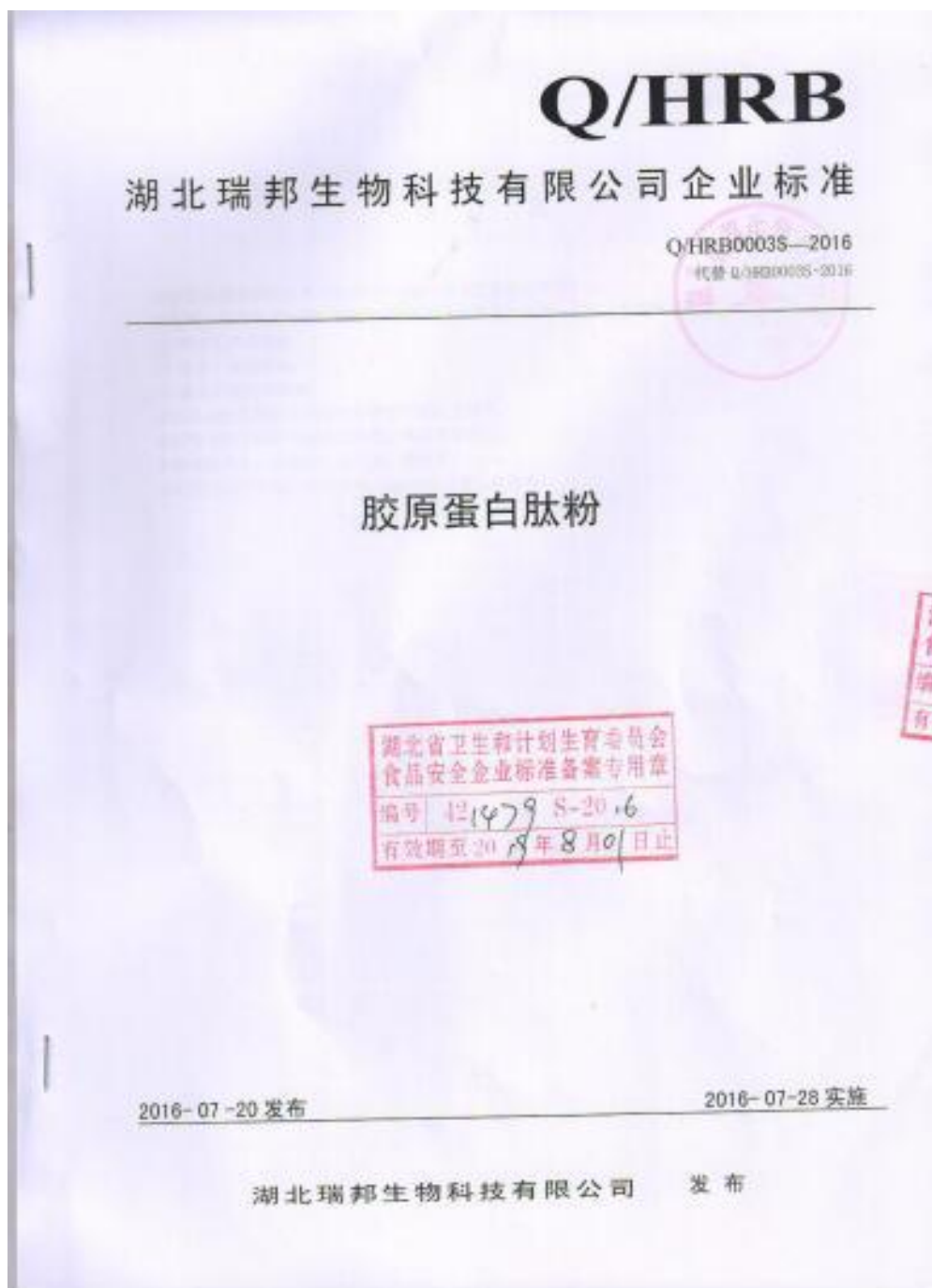
H N

Q B

附录 A

规范性附录

骨胶原蛋白肽粉的质量要求



Q/HRB 0003S—2016

前 言

本标准代替第四次发布的Q/HRB0003S-2016《胶原蛋白肽粉》。

本标准与第四次发布的Q/HRB0003S-2016《胶原蛋白肽粉》相比，主要变化如下：

- 增加了产品等级；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；

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：皮建斌、刘红荣、魏辉平。

本标准于2012年03月首次发布，2016年7月第五次发布。



湖北省
卫 安
品 全
号 42
有效期至

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、鳄鱼皮、大鲵皮及肉或鱼、猪、牛、鸡、鸭、鳕鱼、大鲵等骨为原料、经蛋白酶酶解、分离、过滤、美拉德反应或不经美拉德反应、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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T20880-2007 食用葡萄糖
- GB/T22729-2008 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T23527-2009 蛋白酶制剂
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
- QB 2732 水解胶原蛋白

生和
企业标

1)

G/HRB 0003S—2016

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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、鳄鱼胶原蛋白肽粉、大鲵胶原蛋白肽粉、美拉德胶原蛋白肽粉。

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 骨胶原蛋白肽粉：以鱼、鸡、鸭、猪、牛、鳄鱼等的骨为原料，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。

3.4 鳄鱼胶原蛋白肽粉：以鳄鱼的皮及肉为原料，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。

3.5 大鲵胶原蛋白肽粉：以大鲵为原料，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。

3.6 美拉德胶原蛋白肽粉：以鱼鳞、鱼皮、牛皮、鳄鱼皮及肉或鱼、猪、牛、鸡、鸭、鳄鱼等骨为原料，经蛋白酶酶解、分离、过滤、添加或不添加葡萄糖、乳粉等辅料进行美拉德反应，再经干燥、包装等工艺生产而成的胶原蛋白肽粉。

4 产品分级

产品分为：一级、二级、三级

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 不得使用非食品原料。
- 5.1.2 不得超范围、超限量使用食品添加剂。
- 5.1.3 食品中污染物限量应符合GB2762的规定。
- 5.1.4 食品中农药最大残留量应符合2763的规定。
- 5.1.5 不应为腐败变质的动物。

5.2 原料要求

- 5.2.1 鱼鳞、鱼皮、鱼骨：应符合GB 2733的规定。
- 5.2.2 牛、猪、鸡、鸭等骨及牛皮：
 - 5.2.2.1 应来自于非疫区。
 - 5.2.2.2 应来自于经有关部门检疫为健康的动物。
 - 5.2.2.3 不应来自有害物处理过的加工厂。

Q/HRB 0003S—2016

- 5.2.2.4 不应使用苯等有机溶剂进行脱脂。
 5.2.3 鳄鱼、大鲵的骨、皮及肉：应来自于国家相关部门认可具有养殖、加工资质的单位。

5.3 辅料

- 5.3.1 食用葡萄糖：应符合GB/T20880的规定。
 5.3.2 乳粉：应符合GB19644的规定。

5.4 食品添加剂

- 5.4.1 枯草芽孢杆菌蛋白酶：应符合GB/T23527的规定。

5.5 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。

5.6 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，无结块。
色 泽	具有本品应有的颜色。
滋味与气味	具有本产品应有的滋味及气味，无异味。
杂 质	无肉眼可见其它外来杂质。

5.7 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		
	一 级	二 级	三 级
蛋白质/(%) (以干基计)	≥ 90.0	80.0	70.0
水分/(%)	≤ 8.0	10.0	12.0
灰分/(%)	≤ 7.0	10.0	12.0
汞(以Hg)计/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5	0.5
砷(以As)计/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5	0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5	0.5
铬(Cr)/(mg/kg)	≤ 2.0	2.0	2.0
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1	0.1	0.1
羟脯氨酸/(%) (以干基计)	≥ 6.0	3.0	1.0
肽含量(以干基计)(g/100g)	≥ 70.0	60.0	40.0
相对分子质量小于10000u的蛋白质水解物所占比例%	≥ 60.0	50.0	30.0

5.8 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

Q/HRB 0003S—2016

项 目	采样方法及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	3×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	-----
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

^a副溶血性弧菌适用于以水产品为原料的产品。

5.9 净含量

5.9.1 应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定。

5.9.2 应符合包装上明示的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 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。

6.1 感官

取10g被测样品置于洁净白色搪瓷器皿中,在自然光线下采用肉眼观察其色泽和外观形态,置于透明的玻璃烧杯内,冲溶稀释后,立即嗅其香味,辨其滋味,静止2min后,看烧杯底部有无异物。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法。蛋白质换算系数5.79。

6.2.2 水分

按GB 5009.3 食品中水分的测定方法。

6.2.3 灰分

按GB 5009.4 食品中灰分的测定。

6.2.4 汞

按GB 5009.17 规定的方法进行。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11 规定检验。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定检验。

6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定检验。

6.2.8 铬

按 GB 5009.123 规定检验。

6.2.9 羟脯氨酸

按 GB/T 9695.23 规定检验。

6.2.10 肽含量

按 GB/T 22729 规定的方法进行。

6.2.11 相对分子质量

按 GB/T 22729 规定的方法进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定检验。

6.3.3 致病菌

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

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 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。

7.1.2 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。

Q/HRB 0003S—2016

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。

8.5 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。



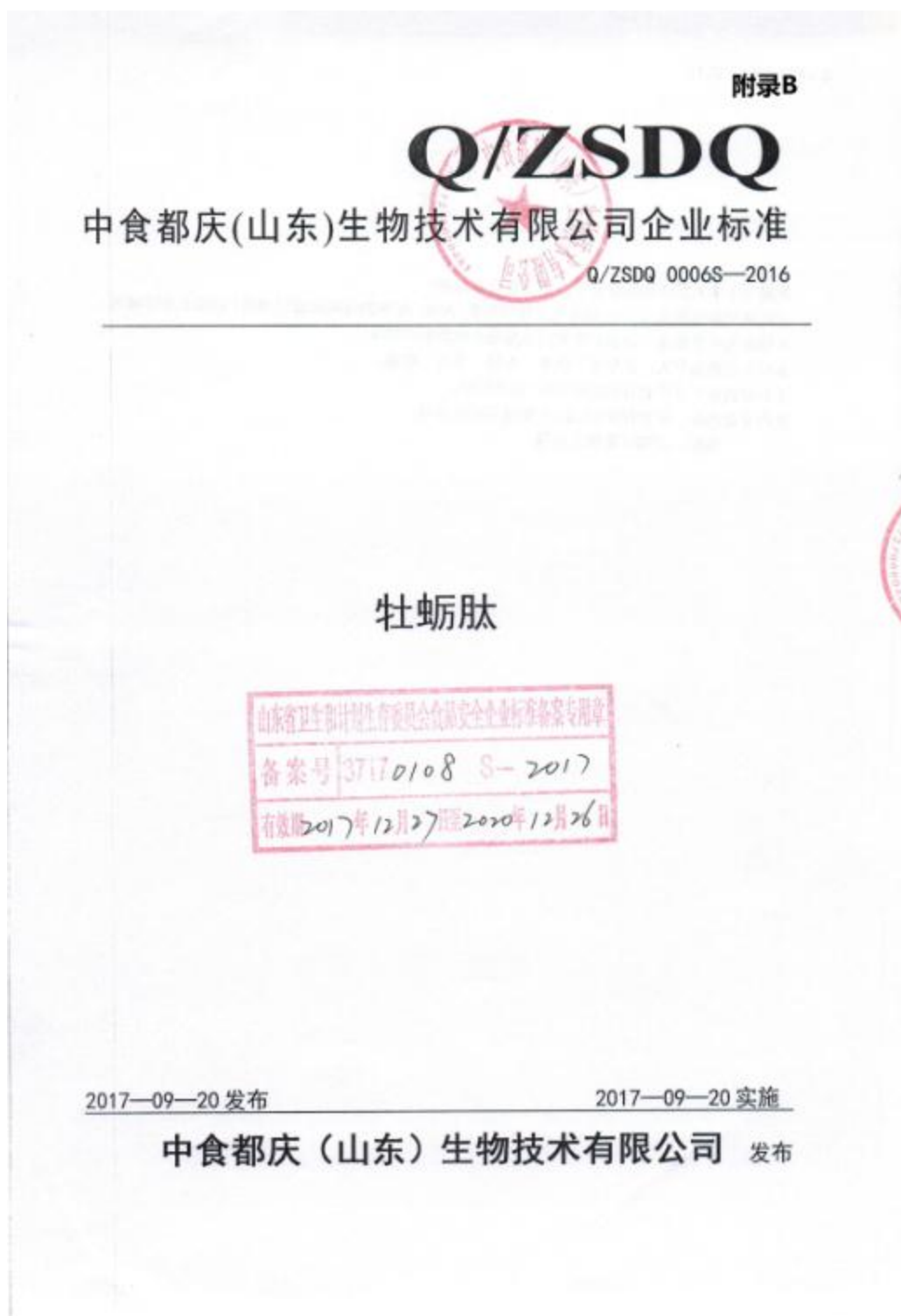
胶原蛋白肽粉

会章

止

满食
编有

附录 B
规范性附录
牡蛎肽的质量要求



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

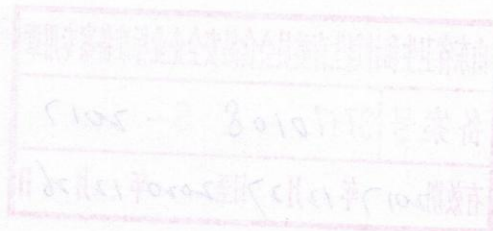
本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 谷帅 王芳 张旭。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。



牡蛎肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

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。凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB/T 22492 大豆肽粉
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 [2005] 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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

Q/ZSDQ 0006S-2017

3.1 原辅料

3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 1886.174的规定。

3.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）(mg/kg)	≤ 1.0
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤ 4.0
多氯联苯/(mg/kg)	≤ 0.5

3.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.92
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	≤ 0/25g

Q/ZSDQ 0006S-2017

金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
---------	---	-------

3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例

按GB/T 22492附录A规定的方法测定。

6.2.5 肽含量

按GB/T 22492附录B规定的方法测定。

6.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.10 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

6.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

H N

Q B

编制说明

复合胶原蛋白肽粉固体饮料是以鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、牡蛎肽、菊粉为原料，经配料、混合、干燥灭菌、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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于国标 GB 7101 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B