



410893S-2018



法尔玛国际健康管理有限公司企业标准

Q/FEM 0001S-2018

固体饮料

2018-04-09 发布

2018-04-09 实施

法尔玛国际健康管理有限公司 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、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F 为本标准规范性引文。

本标准由法尔玛国际健康管理有限公司提出。

本标准起草单位：法尔玛国际健康管理有限公司。

标准起草人：李勇、王超峰。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦低聚肽、燕麦 β -葡聚糖、白芸豆、大豆分离蛋白、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽、玉米低聚肽粉、豌豆肽、核桃肽、牡蛎肽、海参肠肽、骨胶原蛋白肽粉、酪蛋白磷酸肽、菊粉、圆苞车前子壳、雪莲培养物、牛初乳、枸杞子、黄精、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、食用香精、抗结剂（二氧化硅））、甜玉米、卡拉胶、人参（五年以下人工种植）、果胶、魔芋、牛磺酸、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素C（L-抗坏血酸）、富马酸亚铁、烟酰胺、叶黄素酯、泛酸（D-泛酸钙）、叶酸、维生素D（维生素D₃）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、氧化镁、甜菊糖苷、二氧化硅、诺丽果浆、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、抗性糊精、酸枣仁、氧化锌、 γ -氨基丁酸、玉竹、沙棘、苦瓜、绿茶提取物、紫菜、肉桂、咖啡、金银花、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、德氏乳酸杆菌保加利亚亚种、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、L-精氨酸、L-谷氨酸钠、茄子、纳豆冻干粉、红曲粉、番茄红素、樱桃（干燥）、水溶性番茄浓缩物、秋葵、聚葡萄糖、葡萄皮、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、大豆低聚糖、水苏糖、L-茶氨酸经配料、（部分炒熟）、混合、粉碎（或不粉碎）、制粒（或不制粒）、干燥（或干燥）、包装而成的固体饮料、稀释十倍后食用。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦低聚肽应符合卫生部公告（2012年第16号）的规定。

2.1.2 燕麦 β -葡聚糖应符合卫生部公告（2014年第20号）的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.4 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合SB/T 10634的规定。

2.1.5 大豆肽应符合GB/T 2249的规定。

2.1.6 玉米低聚肽粉应符合QB/T 4707的规定。

2.1.7 豌豆肽应符合Q/SDTJ 0027S的规定（附录A）。

2.1.8 核桃肽应符合Q/SDTJ 0038S的规定（附录B）。

2.1.9 牡蛎肽应符合Q/SDTJ 0003S的规定（附录C）。

2.1.10 海参肠肽应符合Q/SDTJ 0039S的规定（附录D）。

2.1.11 骨胶原蛋白肽粉应符合Q/BDBS 0002S的规定（附录E）。

2.1.12 酪蛋白磷酸肽应符合GB 31617的规定。

- 2.1.13 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.14 圆苞车前子壳应符合卫生部公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.15 雪莲培养物应符合卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.16 牛初乳应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 甜玉米应符合 DB45/T 654 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 人参（五年以下人工种植）应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 魔芋应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.24 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.27 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.29 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.31 氧化镁应符合 GB 1886.216 的规定。
- 2.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.35 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.36 抗性糊精应符合卫生部公告（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.37 水溶性番茄浓缩物应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.39 绿茶提取物应符合 Q/NJZL 0002S 固体饮料系列的规定（附录 F）。
- 2.1.40 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.41 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.42 干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、德氏乳酸杆菌保加利亚亚种、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌应符

合 QB/T 4575 的规定。

2.1.43 嗜酸乳杆菌应符合卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.44 鼠李糖乳杆菌应符合卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。

2.1.45 L-精氨酸应符合 GB 28306 的规定。

2.1.46 L-谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.47 纳豆冻干粉应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.48 红曲粉应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.49 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。

2.1.50 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.51 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.52 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.53 低聚半乳糖应符合卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。

2.1.54 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.55 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定；

2.1.56 L-茶氨酸应符合 QB/T 4263 的规定；

2.1.57 叶黄素酯应符合卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

4.1.58 枸杞子、黄精、玉竹、苦瓜、沙棘、酸枣仁、肉桂、金银花、秋葵应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.59 富马酸亚铁、烟酸胺、D 泛酸钙、维生素 D₃、维生素 B₁₂、应符合中国药典》2015 版二部的规定。

2.1.60 白芸豆、茄子、葡萄糖皮、樱桃应干净、无腐烂变质、GB 2762 的规定。

2.1.60 诺丽果浆应符合卫生部公告（2010 年 第 9 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	颗粒状或粉状	从样品中取出 10 克本品，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	具有该品种应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料应有的滋味，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	试验方法	
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*甲基汞 (以 Hg 计) ^u , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
维生素 D ^a , μg/kg		10—20	GB 5009.82
维生素 E ^b , mg/kg		76—180	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^c , mg/kg		9—22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^d , mg/kg		9—22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^e , mg/kg		7—22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^f , μg/kg		10—66	GB/T 5009.217
维生素 C ^g , mg/kg		1000—2250	GB 5413.18
烟酸 (尼克酸) ^h , mg/kg		110—330	GB 5009.89
叶酸 ⁱ , μg/kg		600—6000	GB 5009.211
泛酸 ^j , mg/kg		22—80	GB 5009.210
镁 ^k , mg/kg		1300—2100	GB 5009.241
钙 ^l , mg/kg		2500—10000	GB 5009.92
铁 ^m , mg/kg		95—220	GB 5009.90
锌 ⁿ , mg/kg		60—180	GB 5009.14
牛磺酸 ^o , g/kg		1.1—1.4	GB 5009.169
肽 ^p , g/kg	≥	10	GB/T 22492 附录 B
甜菊糖苷 ^q , g/kg	≤	2.0	SN/T 3854
IgG ^r , g/100g	≥	0.5	NY/T 2070
番茄红素 ^s , g/kg	≤	0.1	GB/T 22249
低聚果糖 ^t , g/kg	≥	30	GB 5009.255
注: *指标严于国家标准			
注: a 适用于添加维生素 D 的产品;			
b 适用于添加维生素 E 的产品;			
c 适用于添加维生素 B ₁ 的产品;			
d 适用于添加维生素 B ₂ 的产品;			
e 适用于添加维生素 B ₆ 的产品;			
f 适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品;			
g 适用于添加维生素 C 的产品;			
h 适用于添加烟酸胺的产品;			
i 适用于添加叶酸的产品;			
j 适用于添加 D-泛酸钙的产品;			
k 适用于添加氧化镁的产品;			
l 适用于添加 D-泛酸钙的产品;			
m 适用于添加富马酸亚铁的产品;			

n 适用于添加氧化锌的产品；
 o 适用于添加牛磺酸的产品；
 p 适用于添加多肽的产品；
 q 适用于添加甜菊糖苷的产品；
 r 适用于添加牛初乳的产品；
 s 适用于添加番茄红素的产品；
 t 适用于添加低聚果糖的产品；
 u 适用于添加牡蛎肽、海参肠肽的产品。

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				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
益生菌总数 ^d (CFU/g) ≥	10 ⁵				GB 4789.35
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
*霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.4
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; b 不适用适用于添加益生菌的产品; d 仅适用于添加益生菌的产品;
 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。
 注 3: *霉菌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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB2760 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A

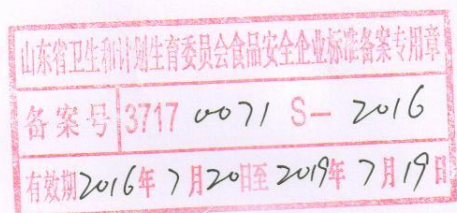
Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0027S-2016

代替 Q/SDTJ 0027S-2013

豌豆肽



2016-07-10 发布

2016-07-10 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0027S-2016

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。

本标准代替 Q/SDTJ 0027S-2013《豌豆肽》。

本标准与 Q/SDTJ 0027S-2013 相比变化如下：

- 修改了检测方法；
- 修改了微生物单位；
- 修改了规范性引用文件。

本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

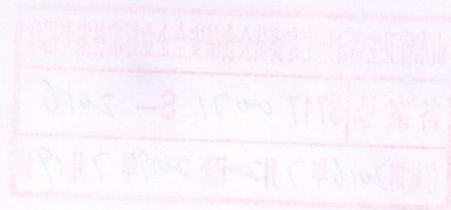
本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷帅。

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：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。

相豆豌豆



Q/SDTJ 0027S-2016

Q/SDTJ 0027S-2016

山东天久生物技术有限公司

Q/SDTJ 0027S-2016

豌豆肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的豌豆肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以豌豆蛋白为主要原料，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豌豆肽。

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 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 霉菌和酵母菌计数
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 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	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T22492	大豆肽粉
GB 25594	食品安全国家标准 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令第75号《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》	

Q/DFS 0001S 豌豆蛋白粉

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 豌豆蛋白

应符合Q/DFS 0001S的规定。

3.1.2 蛋白酶



Q/SDTJ 0027S-2016

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 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。

3.3 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

3.4 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)	≥ 90.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 80.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例，/(g/100g)	≥ 85.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 6.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.3
铅（Pb）(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 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)	≤ 0.40
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂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

Q/SDTJ 0027S-2016

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 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 总砷

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。

6.3 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 霉菌/酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；



Q/SDTJ 0027S-2016

- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

- 7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准, 判该批产品为合格品。
- 7.4.1.2 出厂检验项目有(微生物除外)不符合本标准, 可加倍抽样复验, 复验后仍不符合本标准, 判该批产品为不合格品; 微生物有一项不符合本标准, 判该批产品为不合格品, 不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

- 7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。
- 7.4.2.2 微生物指标有一项以上(含一项)不符合本要求, 即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上(含一项)不合格, 则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋, 应符合 GB 9687 的规定;
- 8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。
- 8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

- 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。

附录B

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0038S-2015

核桃肽

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章	
备案号	3717 0080 S- 2015
有效期	2015年8月6日至2018年8月5日

2015-07-10 发布

2015-07-25 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0036S-2015

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/T 1.1《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。

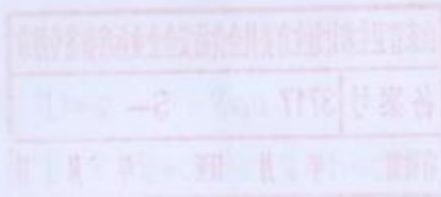
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、张平、张丽。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

生产单位名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定海县陈集工业园。



第 1 页 共 1 页

第 1 页 共 1 页

山东天久生物技术有限公司

Q/SDTJ 0038S-2015

核桃肽

1 范围

本标准规定了核桃肽的技术要求、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、包装、运输、贮存。

本标准适用于以核桃粉为原料，经调浆、浸泡、酶解(蛋白酶)、分离、膜过滤、浓缩、灭菌、干燥工艺制备而成的核桃肽。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铝的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 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 14881 食品生产通用卫生规范
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB 25594 食品安全国家标准 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
- GB/T 29602 固体饮料
- 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《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

3.1 原辅料

Q/SDTJ 0038S-2015

3.1.1 核桃粉

应符合 GB/T29602 的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合 GB 23594 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→分离→膜过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	棕色、棕黄色、棕褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无其他异味
杂质	无正常视力可见物质

3.4 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)	≥ 50.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 35.0
相对分子质量小于2000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
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3.1 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
酵母菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

3.6 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》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂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，在明亮处观察颜色泽和外观。

6.2 理化检验**6.2.1 砷含量**

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 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 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.6 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

6.3.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.4 净含量检验

Q/SDTJ 0038S-2015

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

内包装采用聚乙烯袋，符合 GB 9687 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房中，高地离墙存放。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

附录 C

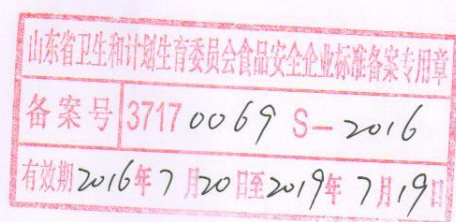
Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0003S—2016

代替 Q/SDTJ 0003S—2013

牡蛎肽



2016—07—01 发布

2016—07—01 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0003S-2016

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。

本标准代替 Q/SDTJ 0003S-2013《牡蛎肽》。

本标准与 Q/SDTJ 0003S-2013 相比变化如下：

- 修改了规范性引用文本；
- 修改了微生物单位；
- 修改了检测方法。

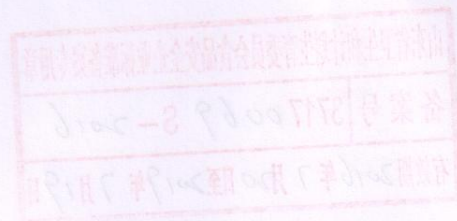
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷帅。

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：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。



2016-10-10-8105

2016-10-10-8105

山东天久生物技术有限公司

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 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/T 22492	大豆肽粉
GB 25594	食品安全国家标准 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

3.1 原辅料



Q/SDTJ 0003S-2016

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 25594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)	≤ 30000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.90
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
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

按GB 4789.4规定的方法检验。



Q/SDTJ 0003S-2016

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.3.5 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9687 的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

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。

Q/SDTJ 0003S-2016

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。

附录 D

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0039S-2015

海参肠肽

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章
备案号 3717 00 81 S- 2015
有效期 2015 年 8 月 6 日 至 2018 年 8 月 5 日

2015-07-10 发布

2015-07-25 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0039S-2015

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/T 1.1《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。

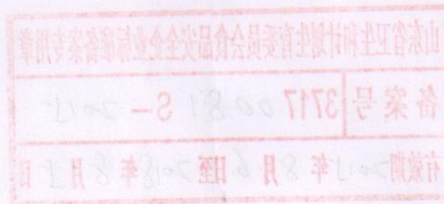
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、张平、张丽。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

生产单位名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶县陈集工业园。



Q/SDTJ 0039S-2015

Q/SDTJ 0039S-2015

山东天久生物技术有限公司

海参肠肽

1 范围

本标准规定了海参肠肽的技术要求、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、包装、运输、贮存。

本标准适用于以海参肠为原料，经清洗、粉碎、调浆、酶解(蛋白酶)、分离、膜过滤、浓缩、灭菌、干燥工艺制备而成的海参肠肽。

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 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 食品中污染物限量指标
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 霉菌和酵母菌计数
- 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/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 5009.11 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 16740 保健品（功能）食品通用标准
- GB 25594 食品安全国家标准 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
- SN/T 3034-2011 出口水产品中无机汞、甲基汞和乙基汞的测定
- 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 75号 《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 123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

Q/SDTJ 0039S-2015

3.1.1 海参肠

应符合新鲜、无腐烂、GB 2762 的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合 GB 25594 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→清洗→粉碎→调浆→酶解→分离→膜过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	棕黄色、黄色或浅黄色
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无其他异味
杂质	无正常视力可见物质

3.4 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)	≥ 80.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 75.0
相对分子质量小于2000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
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 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)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
酵母菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

3.6 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》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂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

Q/SDTJ 0039S-2015

- 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 肽含量
按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定
- 6.2.2 相对分子量分布
按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定
- 6.2.3 水分
按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 6.2.4 蛋白质
按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 6.2.5 灰分
按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 6.2.6 铅
按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.2.7 无机砷
按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 6.2.8 甲基汞
按 SN/T 3034 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 霉菌
按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 6.3.4 酵母菌
按 GB 4789.15 规定的方法检验。
- 6.3.5 沙门氏菌
按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 6.3.6 志贺氏菌
按 GB 4789.5 规定的方法检验。
- 6.3.7 金黄色葡萄球菌
按 GB 4789.10 规定的第二法检验。
- 6.4 净含量检验
按 JJF 1070 规定的方法进行。
- 7 检验规则
- 7.1 抽样
同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。
- 7.2 出厂检验
- 7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

Q/SDTJ 0039S-2015

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

内包装采用聚乙烯袋，符合GB 9687的规定；外包装采用瓦楞纸箱，符合GB 6543的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

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、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

附录 E

Q/BDBS

包头东宝生物技术股份有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150062S-2015 有效期至: 2018年4月1日

Q/BDBS 0002S—2015

代替 Q/ BDBS 0002S-2014

骨胶原蛋白肽粉

包技监注字 20150030 号

有效期三年截止 2018年4月1日

2015 - 03 - 28 发布

2015 - 04 - 06 实施

包头东宝生物技术股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BDBS 0002S-2014《骨胶原蛋白肽粉》，本标准与Q/BDBS 0002S-2014相比，主要技术变化如下：

- 修改了“理化指标”、“微生物指标”；
- 补充完善了“实验方法、检验规则”。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司提出。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司起草。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司批准。

本标准主要起草人员：王富荣、钟伟。

本标准历次版本发布情况为：

- Q/BDBS 0002S-2013、Q/BDBS 0002S-2014。



骨胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以清洁的鲜(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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.15 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/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 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
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭(木质活性炭)
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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

Q/BDBS 0002S—2015

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

畜骨：应取自非疫区，经检验检疫合格的健康活畜。

3.2 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
色 泽	呈白色或淡黄色，色泽均匀。
气味及滋味	具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味。
组织形态	呈干燥均匀粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质和霉斑。

3.3 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
相对分子质量小于 3000 Da 的蛋白质水解物所占比例，%		≥ 70.0
肽（以干基计），%		≥ 85.0
蛋白质，%		≥ 91
羟脯氨酸，g/100g		≥ 11.0
水分，%		≤ 7.0
透射比，%	波长，nm	450
		620
灰分，%		≤ 1.0
二氧化硫，mg/kg		≤ 30
过氧化物，mg/kg		≤ 10
pH（1%溶液）		4.0~7.0
水不溶物，%		≤ 0.1

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量
菌落总数, cfu/g	≤ 3×10 ⁴
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, cfu/g	≤ 50
致病菌	应符合GB 29921中肉制品的规定。

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭的使用应符合GB 2760的规定,其质量指标应分别符合GB 25594、GB 29215的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取适量样品置于洁净白色搪瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 相对分子质量小于3000 Da的蛋白质水解物所占比例、透射比、二氧化硫、过氧化物、pH、水不溶物:按QB 2732中规定的方法检验。

6.2.2 肽:按GB/T 22729中规定的方法检验。

6.2.3 水分:按GB 5009.3中规定的方法检验。

6.2.4 蛋白质:按GB 5009.5中规定的方法检验。

6.2.5 灰分:按GB 5009.4中规定的方法检验。

6.2.6 羟脯氨酸:按GB/T 5009.124规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

污染物限量:按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 菌落总数:按GB 4789.2中规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群:按GB 4789.3 MPN计数法规定的方法检验。

Q/BDBS 0002S—2015

6.4.3 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法检验。

6.4.4 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，抽样基数不得少于200个最小包装，样品总量不得少于1.0kg，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、蛋白质、灰分、透射比、pH、水不溶物、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺有较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准的规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判为不合格品，微生物指标不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器及包装材料应符合国家食品安全标准的有关规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有漏料现象，包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压、倒置。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。

8.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期为24个月。

附录 F

Q/NJZL

南京泽朗生物科技有限公司企业标准

Q/NJZL 0002S-2016

固体饮料系列



江苏省卫生和计划生育委员会公告
备案号: S21367 S-2016
有效期至: 2019年07月14日

2016-07-05 发布

2016-07-30 实施

南京泽朗生物科技有限公司 发布

Q/ NJZL 0002S -2016

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参照了GB/T 29602《固体饮料》的规定。

本标准由南京泽朗生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘东峰。

本标准于2016年07月05日发布。



固体饮料系列

1. 范围

本标准规定了固体饮料系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以线叶金雀花、奇亚籽、圆苞车前子壳、柳叶蜡梅、杜仲雄花、显齿蛇葡萄叶、裸藻、青钱柳叶、菊芋、茶树花、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、诺丽果浆、雪莲培养物、白子菜、短梗五加、蛹虫草、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、雨生红球藻、人参(人工种植)、湖北海棠(茶海棠)叶、魔芋、刺梨、玫瑰茄、沙棘叶、冬青科苦丁茶、小麦苗、梨果仙人掌、平卧菊三七、大麦苗、针叶櫻桃果、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草(仙草)、酸角、蚕蛹、牛蒡根、天贝(以大豆为原料经米根霉发酵制成)、木犀科粗壯女贞苦丁茶、五指毛桃、养殖梅花鹿其他副产品(除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外)菊粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、紫菜、大豆、荞麦、燕麦、蚕豆、芝麻、薏米、红茶、绿茶、白茶、黑茶、普洱茶、食用菌(平菇、香菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、银耳、蘑菇)、水果、蔬菜中一种或几种为原料,经预处理、水浸提取或压榨、过滤、浓缩,适量添加或不添加麦芽糊精、食用玉米淀粉、B-环状糊精,干燥、包装制成的固体饮料系列(以下简称产品)。

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 1352 大豆
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.11 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/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 5009.189 银耳中米酵菌酸的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则



Q/ NJZL 0002S -2016

- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
- GB/T 14456.2 绿茶 第2部分：大叶种绿茶
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20574 蜂胶中总黄酮含量的测定方法 分光光度比色法
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 22996 人参中多种人参皂甙含量的测定 液相色谱-紫外检测法
- GB/T 23597 干紫菜
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
- LS/T 3102 燕麦
- NY/T 779 普洱茶
- GB 1613 食品添加剂 β-环状糊精
- 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
- 卫生部2004年第17号公告 关于将油菜花粉等食品新资源列入普通食品的公告
- 卫生部2008年第12号公告 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告
- 卫生部2009年第5号公告 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告
- 卫生部2010年第3号公告 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告
- 卫生部2010年第9号公告 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告
- 卫生部2010年第17号公告 关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告
- 卫生部2012年 第17号公告 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告
- 卫生部2012年第19号公告 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告
- 卫生部2013年第1号公告 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告
- 卫生部2013年10号公告 关于批准裸藻等8种新食品原料的公告
- 卫生部2013年16号公告 关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告
- 卫生部2014年6号公告 关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告
- 卫生部2014年10号公告 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告
- 卫生部2014年12号公告 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告
- 卫生部2014年第20号公告 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告

3 分类及命名

产品根据原料的不同进行分类和命名，其命名规则为：

- 3.1 以“一种原料”制成的产品，以“原料名称”+“提取物(固体饮料)”命名；示例：以“线叶金雀花”为原料制成的产品，则命名为“线叶金雀花提取物(固体饮料)”；

Q/ NJZL 0002S -2016

- 3.2 以“两种原料”制成的产品，以“两种原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“柳叶蜡梅+杜仲雄花”为原料制成的产品，则命名为“柳叶蜡梅杜仲雄花提取物（固体饮料）”；
- 3.3 以“三种或三种以上原料”制成的产品，以“含量最多两种原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“柳叶蜡梅+杜仲雄花+阿萨伊果”为原料制成的产品，杜仲雄花、阿萨伊果含量最多，则命名为“杜仲雄花阿萨伊果提取物（固体饮料）”。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 线叶金雀花应符合卫生部2014年12号公告的规定。
- 4.1.2 蛹虫草、奇亚籽、圆苞车前子壳应符合卫生部2014年10号公告的规定。
- 4.1.3 柳叶蜡梅、杜仲雄花应符合卫生部2014年6号公告的规定。
- 4.1.4 显齿蛇葡萄叶应符合卫生部2013年16号公告的规定。
- 4.1.5 裸藻、丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合卫生部2013年10号公告的规定。
- 4.1.6 茶梅花、广东虫草子实体、阿萨伊果应符合卫生部2013年1号公告的规定。
- 4.1.7 金花茶、显脉旋覆花(小茴药)、诺丽果浆、雪莲培养物应符合卫生部2010年9号公告的规定。
- 4.1.8 白子菜应符合卫生部2010年3号公告的规定。
- 4.1.9 短梗五加应符合卫生部2008年12号公告的规定。
- 4.1.10 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌应符合卫生部2012年19号公告的规定。
- 4.1.11 雨生红球藻应符合卫生部2010年17号公告的规定。
- 4.1.12 人参（人工种植）应符合卫生部2012年17号公告的规定。
- 4.1.13 菊粉应符合卫生部2009年第5号公告的规定。
- 4.1.14 紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 4.1.15 大豆应符合GB 1352的规定。
- 4.1.16 猕猴桃应符合GB 10430的规定。
- 4.1.17 燕麦应符合LS/T 3102的规定。
- 4.1.18 蚕豆应符合GB/T 10458的规定。
- 4.1.19 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 4.1.20 薏米应质硬有光泽，颗粒饱满，呈白色或黄白色，坚实，无霉变、无虫害，应符合GB 2763的规定。
- 4.1.21 红茶应符合GB/T 13738.1的规定。
- 4.1.22 绿茶应符合GB/T 14456.2的规定。
- 4.1.23 食用菌（平菇、香菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、银耳、蘑菇）应符合GB 7096的规定。
- 4.1.24 水果、蔬菜应成熟适度、新鲜清洁、无霉烂、无虫害，无挤压伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.25 菊芋、魔芋、牛蒡根、五指毛桃应饱满、肥厚，拿在手中能感到分量，并且外皮和其他地方没有明显的损伤，无损伤、无霉烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.26 玫瑰茄应深紫红色的，花瓣大小相近，形态均匀，无病虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.27 沙棘叶、冬青科苦丁茶、小麦苗、平卧菊三七、大麦苗、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）应新鲜、清洁、无病虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.28 蚕蛹、酸角应形状完整，个头饱满，颜色纯正，有光泽，无霉烂、无虫害，无挤压伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。



Q/ NJZL 0002S -2016

- 4.1.29 天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）应形状完整，软硬适中，无霉烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.30 刺梨、针叶樱桃果应成熟适度，新鲜清洁、无霉烂、无虫害，无挤压伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.31 白茶应符合GB/T 22291的规定。
- 4.1.32 黑茶应符合GB/T 32719.1的规定。
- 4.1.33 普洱茶应符合NY/T 779的规定。
- 4.1.34 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合卫生部2004年第17号公告的规定。
- 4.1.35 养殖梅花鹿其他副产品（除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外）应新鲜、色泽纯正，无异味，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.36 麦芽糊精应符合GB 15203和GB/T 20884的规定。
- 4.1.37 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 4.1.38 β-环状糊精应符合QB 1613的规定。
- 4.1.39 湖北海菜（茶海菜）叶应符合卫生部2014年第20号公告的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有产品特有色泽。	
组织形态	颗粒或粉末状，无结块，冲溶后是均匀的悬混液。	
气味与滋味	具有产品特有的气味与滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
总黄酮(以芦丁计) ^a / (g/100g)	≥ 0.1	GB/T 20574
总皂甙(以人参皂甙Rc1计) ^a / (g/100g)	≥ 0.1	GB/T 22996
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
米酵菌酸 ^c / (mg/kg)	≤ 0.25	GB/T 5009.189
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	

^a仅适用于以短梗五加为主要原料的产品。

^b仅限于以苹果、山楂为原料的产品。

^c仅限于以银耳为原料的产品。

4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项目	采样方案及限量				试验方法
	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)	≤ 50				GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	应符合GB 29921中“饮料(包装饮用水、碳酸饮料除外)”的规定			GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌				GB 4789.10第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按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》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- 产品批量投产前；
- 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天，同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于0.5kg（不小于8个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg（不小于16个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。



Q/ NJZL 0002S -2016

5.5.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合本标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合本标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，添加含有不适宜人群和食用限量原料的产品，应标注不适宜人群和食用限量，运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品保质期为24个月。



编制说明

固体饮料是以小麦低聚肽、燕麦 β -葡聚糖、白芸豆、大豆分离蛋白、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽、玉米低聚肽粉、豌豆肽、核桃肽、牡蛎肽、海参肠肽、骨胶原蛋白肽粉、酪蛋白磷酸肽、菊粉、圆苞车前子壳、雪莲培养物、牛初乳、枸杞子、黄精、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、食用香精、抗结剂（二氧化硅））、甜玉米、卡拉胶、人参（五年以下人工种植）、果胶、魔芋、牛磺酸、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素C（L-抗坏血酸）、富马酸亚铁、烟酰胺、叶黄素酯、泛酸（D-泛酸钙）、叶酸、维生素D（维生素D₃）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、氧化镁、甜菊糖苷、二氧化硅、诺丽果浆、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、抗性糊精、酸枣仁、氧化锌、 γ -氨基丁酸、玉竹、沙棘、苦瓜、绿茶提取物、紫菜、肉桂、咖啡、金银花、干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、德氏乳酸杆菌保加利亚亚种、两歧双歧杆菌、青春双歧杆菌、L-精氨酸、L-谷氨酸钠、茄子、纳豆冻干粉、红曲粉、番茄红素、樱桃（干燥）、水溶性番茄浓缩物、秋葵、聚葡萄糖、葡萄皮、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、大豆低聚糖、水苏糖、L-茶氨酸经配料、（部分炒熟）、混合、粉碎（或不粉碎）、制粒（或不制粒）、干燥（或干燥）、包装而成的固体饮料、稀释十倍后食用。参照《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》、《GB/T 10789 饮料通则》、《QB/T 3623 果香型固体饮料》、《NY/T 1323 绿色食品 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提供依据。

本标准中霉菌的指标值严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

法尔玛国际健康管理有限公司

QB