



411204S-2018



河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司企业标准

Q/HHY 0004S-2018

复合动植物蛋白饮品

2018-05-04 发布

2018-05-04 实施

河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司 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 为本标准规范性文件。

本标准由河南汇元特殊医学用途配方食品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）、 β -羟基- β -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 β -羟基- β -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

色 泽	乳（黄）白色	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。
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 ^a	≤ 0.2	GB 22255
铅（以Pb计）, mg/kg ^b	≤ 0.2	GB 5009.12
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183
碳酸钙（以Ca计）, mg/kg ^d	160 ~1350	GB 5009.92
甲基汞（以Hg计）, mg/kg ^c	≤ 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

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。真菌毒素限量应符合 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。营养强化剂的使用应符合 GB14880 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。

附录A

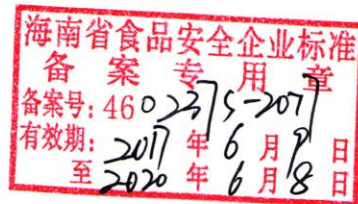
ICS 67.120.30
X 20

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

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。

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、防暴晒;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）、 β -羟基- β -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，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。

河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司

QHNB