



411799S-2018



郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司企业标准

Q/ZASJ 0007S-2018

---

# 压片糖果

2018-06-15 发布

2018-06-15 实施

---

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司 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。

本标准由郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司提出并起草。

本标准起草人：麻艳莉。

H N

Q B

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果产品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以海藻糖、乳糖、异麦芽酮糖醇为主要原料，添加适量人参（人工种植5年以下）、牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、海参肽、麦芽糊精、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、硬脂酸镁，经粉碎、配料、混合、制粒、烘干、整粒、总混、压片成型、包装而制成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.2 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.4 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.7 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植5年以下）应符合国家卫计委（2012年第17号）公告的规定。
- 2.1.9 牛骨胶原蛋白肽应符合 Q/JLTG0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.10 海洋鱼低聚肽应符合 QB/T 2879 的规定。
- 2.1.11 海参肽应符合 Q/JLTG0002S 的规定，见附录 B。

### 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	检测方法
性 状	片状	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、检查性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品类型固有色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味甜，具有本品特有滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\*严于食品安全国家标准 GB 2762

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
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。					

### 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

备案号: 229965S-2016

有效期至: 2019 年 12 月 4 日

# Q/JLTG

## 吉林肽谷生物工程有限责任公司企业标准

Q/JLTG0001S-2016

---

### 牛骨胶原蛋白肽粉

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTG0001S-2016
备案号	229965S-2016
有效期限	2016年12月05日至2019年12月04日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-10-13 发布

2016-10-13 实施

吉林肽谷生物工程有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由吉林肽谷生物工程有限责任公司提出。  
本标准起草单位：吉林肽谷生物工程有限责任公司。  
产品委托方：吉林肽谷生物工程有限责任公司。  
产品受委托方：北京康比特体育科技股份有限公司。  
地址：北京市昌平区科技园东区利祥路5号。  
产品受委托方：河北省雄县创领食品有限公司。  
地址：河北省雄县南环路中段。  
本标准主要起草人：石丰。

# 牛骨胶原蛋白肽粉

## 1 范围

本标准适用于以牛骨为原料，添加胰蛋白酶，经破碎、清洗、高压蒸煮、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的主要成分为肽（相对分子质量在 1000Da 以下）的牛骨胶原蛋白肽粉固体饮料。

## 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/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 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 4789.5	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 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	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 7101	饮料
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10789	饮料通则
GB 14881	食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
NY/T 1513	绿色食品 畜禽可使用副产品
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（2005）《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（2009）《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 牛骨应符合 NY/T 1513 规定的要求。
- 3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

Q/JLTG0001S-2016

3.1.3 胰蛋白酶应符合 GB/ 1886.174 的规定，胰蛋白酶的来源和供体应符合 GB 2760 的规定。

### 3.2 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
色泽	灰白色至黄色	取5g左右的被检样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法 with 透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	粉末状，细腻均匀	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	$\geq 80.0$	GB/T 5009.5
肽含量（以干基计），%	$\geq 60.0$	GB/T 22492附录B
$\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量	$\leq 80.0$	GB/T 22492附录A
灰分，%	$\leq 8.0$	GB/T 5009.4
水分，%	$\leq 7.0$	GB/T 5009.3
粗脂肪（干基），%	$\leq 1.0$	GB/T 5009.6

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq 0.8$	GB5009.12

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌数/(MPN/100g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
胰蛋白酶	食品工业用酶制剂	按生产需要适量使用	—	—

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。  
正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

##### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 7.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验 从每批产品中随机抽取 100 袋，供检验用。

型式检验 从入库成品中随机抽取 100 袋，供检验用。

##### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

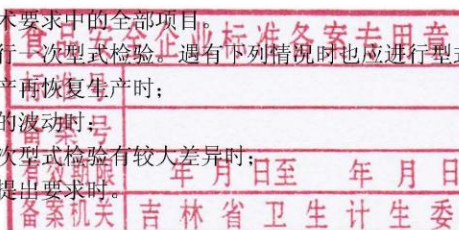
如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

#### 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

##### 8.1 标签式样

食品名称：牛骨胶原蛋白肽粉



配料表（原料）：牛骨、胰蛋白酶  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林肽谷生物工程责任有限责任公司  
 地址：吉林省抚松县松江河工业集中区  
 联系方式：0439—6525888  
 生产日期和保质期：24 个月  
 贮存条件：置阴冷干燥处，开封后请尽快食用  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：Q/JLTG0001S-2016  
 食用方法：温开水溶解后即可饮用

## 8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1411KJ	17%
蛋白质	80.0g	133%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	3.0g	1%
钠	0mg	0%

## 9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。  
 销售包装应符合GB 23350的规定。  
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。  
 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

- 10.1 应储存在通风、干燥、清洁的地方，禁止与有异味、有毒物品一同存放。
- 10.2 运输工具要清洁，防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有异味的物品混运。
- 10.3 在符合规定的条件下保质期为 24 个月。

备案号: 229966S-2016

有效期至: 2019 年 12 月 4 日

# Q/JLTG

## 吉林肽谷生物工程有限责任公司企业标准

Q/JLTG0002S-2016

---

### 海参肽粉

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTG0002S-2016
备案号	229966S-2016
有效期限	2016年12月05日至2019年12月04日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-10-13 发布

2016-10-13 实施

---

吉林肽谷生物工程有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由吉林肽谷生物工程有限责任公司提出。  
本标准起草单位：吉林肽谷生物工程有限责任公司。  
产品委托方：吉林肽谷生物工程有限责任公司。  
产品受委托方：北京康比特体育科技股份有限公司。  
地址：北京市昌平区科技园东区利祥路5号。  
产品受委托方：河北省雄县创领食品有限公司。  
地址：河北省雄县南环路中段。  
本标准主要起草人：石丰。

# 海参肽粉

## 1 范围

本标准适用于以干海参为原料，添加木瓜蛋白酶，经浸洗、高压蒸煮、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的主要成分为肽（相对分子质量在 1000Da 以下）的海参肽粉固体饮料。

## 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/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 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 4789.5	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 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	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 7101	饮料	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 10789	饮料通则	
GB 14881	食品生产通用卫生规范	
GB/T 22492	大豆肽粉	
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	
SC/T 3206	干海参	
	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》	
	国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》	

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 干海参应符合 SC/T 3206 的规定。每 100 克产品使用干海参 1000 克。
- 3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 木瓜蛋白酶应符合 GB/ 1886.174 的规定，木瓜蛋白酶的来源和供体应符合 GB 2760 的规定。

### 3.2 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
色泽	灰白色至黑灰色	取5g左右的被检样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法，与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	粉末状，细腻均匀	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	$\geq 80.0$	GB/T 5009.5
肽含量（以干基计），%	$\geq 60.0$	GB/T 22492附录B
$\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量	$\leq 80.0$	GB/T 22492附录A
灰分，%	$\leq 8.0$	GB/T 5009.4
水分，%	$< 7.0$	GB/T 5009.3
粗脂肪（干基），%	$\leq 0.0$	GB/T 5009.6

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。



表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq 0.8$	GB5009.12

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.6 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
木瓜蛋白酶	食品工业用酶制剂	按生产需要适量使用	—	—

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

##### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验 从每批产品中随机抽取 100 袋，供检验用。

型式检验 从入库成品中随机抽取 100 袋，供检验用。

##### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

#### 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

##### 7.1 标签式样

食品名称：海参肽粉

配料表（原料）：干海参、木瓜蛋白酶  
 净含量/规格：按生产实际标注  
 生产者的名称：吉林肽谷生物工程责任有限责任公司  
 地址：吉林省抚松县松江河工业集中区  
 联系方式：0439—6525888  
 生产日期和保质期：24 个月  
 贮存条件：置阴凉干燥处，开封后请尽快食用  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：Q/JLTG0002S-2016  
 食用方法：温开水溶解后即可饮用

## 8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1411KJ	17%
蛋白质	80.0g	133%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	3.0g	1%
钠	0mg	0%

## 9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。  
 销售包装应符合GB 23350的规定。  
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。  
 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

- 10.1 应储存在通风、干燥、清洁的地方，禁止与有异味、有毒物品一同存放。
- 10.2 运输工具要清洁，防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有异味的物品混运。
- 10.3 在符合规定的条件下保质期为 24 个月。

## 编制说明

本标准适用于以海藻糖、乳糖、异麦芽酮糖醇为主要原料，添加适量人参（人工种植 5 年以下）、牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、海参肽、麦芽糊精、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、硬脂酸镁，经粉碎、配料、混合、制粒、烘干、整粒、总混、压片成型、包装而制成的压片糖果。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

本标准规定了压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司

H N  
Q B