

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010100 S- 2022 号

Q/LGH

辽宁国和健康管理有限公司企业标准

Q/LGH 0001S-2022

## 虫草参硒肽固体饮料

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-02-17 发布

2022-03-17 实施

辽宁国和健康管理有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅限量指标严于国家标准。大肠菌群、霉菌指标依据 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、致病菌限量依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁国和健康管理有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：王佩、王宁

本标准产品委托沈阳药大生物科技有限公司、辽宁合一生物工程有限公司等有资质的食品生产企业生产。

本标准属首次发布。

# 虫草参硒肽固体饮料

## 1 范围

本标准规定了虫草参硒肽固体饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以蛹虫草、人参（人工种植）、硒蛋白、枸杞、地龙蛋白肽、牡蛎肽、玉米低聚肽粉等为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钙、维生素C、木糖醇等，经原料粉碎、水煮提取（或不水煮）、调配、混合、干燥、造粒或不造粒、包装制成的虫草参硒肽固体饮料。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1903.28 食品安全国家标准 食品营养强化剂 硒蛋白
- 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 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 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
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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（2005）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（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 3 号）

卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（卫生部 2009 第 18 号公告）（地龙蛋白为新资源食品）

关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（卫生部公告 2010 年第 15 号）

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）

关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告（国家卫生计生委公告 2013 年第 3 号）

国家卫生和计划生育委员会 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》

《中华人民共和国药典》2020 年版一部

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 蛹虫草：应符合GB 2762、GB 2763、卫生部公告2009年第3号、国家卫生和计划生育委员会2014年第10号公告的规定。

3.1.2 人参（人工种植）：应符合卫生部公告2012年第17号、GB 2762、GB 2763规定。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749规定。

3.1.4 硒蛋白：应符合GB 1903.28的规定。

3.1.5 枸杞：应无污染、无霉变，符合GB/T 18672、《中华人民共和国药典》2020年版一部、GB 2762、GB 2763及国家相关标准和规定。

3.1.6 地龙蛋白肽：应符合GB 2762、GB 31650和卫生部2009第18号公告的规定。

3.1.7 牡蛎肽：应无污染、无霉变，符合《中华人民共和国药典》2020年版一部、GB 2762、GB 31650、国家卫生计生委公告2013年第3号及国家相关标准和规定。

3.1.8 玉米低聚肽粉：应符合卫生部公告2010年第15号规定。

3.1.9 碳酸钙：应符合GB 1886.214规定。

3.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 规定。

3.1.11 木糖醇：应符合 GB 1886.234 规定。

3.1.12 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

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  | 具有产品固有色泽         | 取5g左右的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织状态，按标签上所述的食用方法，于透明的玻璃烧杯中溶解稀释后立即嗅其气味、品尝其滋味、观看杂质。 |
| 滋、气味 | 具有产品固有的滋味和气味，无异味 |                                                                                      |
| 组织状态 | 呈均匀粉末状或颗粒状、无结块   |                                                                                      |
| 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       |
|-----------------------|-----|------------|
| 水分 / (g/100g) ≤       | 7.0 | GB 5009.3  |
| 铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤  | 0.9 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计）/ (mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目                                                                                               | 采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |                 |                   | 检验方法             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---|-----------------|-------------------|------------------|
|                                                                                                   | n                         | c | m               | M                 |                  |
| 菌落总数                                                                                              | 5                         | 2 | 10 <sup>6</sup> | 5×10 <sup>7</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群                                                                                              | 5                         | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 霉菌 ≤                                                                                              | 50                        |   |                 |                   | GB4789.15        |
| 沙门氏菌                                                                                              | 5                         | 0 | 0/25g           | —                 | GB 4789.4        |
| 注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。<br>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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 |                           |   |                 |                   |                  |

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

### 3.6 食品营养强化剂

3.6.1 食品营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。

3.6.2 食品营养强化剂的可强化食品类别和使用量应符合 GB 14880 及国务院卫生行政部门关于食品营养强化剂公告的规定。

### 3.7 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.9 兽药最大残留限量

应符合GB 31650的规定。

### 3.10 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

### 3.11 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由企业质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

### 4.2 组批

以同一品种的原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一检验批次。

### 4.3 抽样

样品采集和处理，按照GB 4789.1三级采样标准执行。从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备检。抽取样品量应满足检验和备检要求。

### 4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。且应在产品标签、说明书上标明“婴幼儿、14 周岁以下少年儿童、孕产妇、哺乳期妇女、食用真菌过敏者及过敏体质者不宜食用”的警示语及食用限量。

#### 5.2 包装

产品的内包装材料、包装容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 21302、GB/T 10004 等标准的规定和要求；产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定，并能保证产品质量不受破坏。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输冷冻产品的运输工具应设冷冻设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混放、混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

#### 5.4 贮存

产品不得与化学药品、有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。

#### 5.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，产品具体保质期以标签标示为准，并符合 GB 7718 的规定。

---

Q/LGH 0001S-2022