



Q/ XHY

沈阳炫红颜医药科技有限公司企业标准

Q/XHY 0003S-2021

强化牡蛎肽固体饮品

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。



2021-09-01 发布

2021-10-25 实施

沈阳炫红颜医药科技有限公司

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。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准要求，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳炫红颜医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林国和。

本标准产品委托沈阳药大生物科技有限公司生产。

本标准属首次发布。

强化牡蛎肽固体饮品

1 范围

本标准规定了强化牡蛎肽固体饮品的要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以地龙蛋白肽、牡蛎肽粉为原料，以氢氧化钙为添加剂，添加或不添加麦芽糊精，经调配、混料、干燥、包装等工艺，制成的地龙牡蛎肽粉末状固体饮品。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 沙门氏菌的检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验
- 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 4806.7 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 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 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（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》
- 国家卫生健康委 2009 年第 18 号公告（批准地龙蛋白为新资源食品）
- 《中华人民共和国药典》2015 年版一部

3 要求

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 地龙蛋白肽：应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。

3.1.2 牡蛎肽：符合 GB 2762 和 Q/SDTJ0003S 的规定。

3.1.3 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。

3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有产品固有类白色	取 5 g 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，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯中溶解稀释后立即嗅其气味、品尝其滋味。
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
总砷(以 As 计)/mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

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				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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 、GB 12695 的规定。

3.9 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 规定方法测定。

4 检验方法

4.1 原辅料

按相应的原辅料标准查验

4.2 感官指标

4.2.1 取 10g 样品于洁净的玻璃器皿中，置于明亮处，观察其色泽、性状；

4.2.2 取 5-10g 样品，用 100ml 约 80℃纯净水中分散，嗅其气味，品尝其滋味，观看杂质。

4.3 理化指标

4.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.3.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.3.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.4 菌落总数、大肠菌群

按 GB 4789.2、GB 4789.3 规定的方法测定。

4.5 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 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：

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

5.6 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。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 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。且应在产品标签上标明钙的含量 250mg/100g 及婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者不宜食用”的警示语。

6.2 包装

内包装用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定，运输包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 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。

6.4 贮存

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。产品应贮存于阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应垫不低于 10cm。

在符合本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。
