

# Q/GJSW

## 渭南市国醇生物科技有限公司企业标准

Q/GJSW0005S-2021

---

### 羊心肽复合饮品



Q/610000-12365S-2021  
有效期至 20240324

2021-02-01 发布

2021-03-25 实施

---

渭南市国醇生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020 所规定的规则编制。  
本标准由渭南市国醇生物科技有限公司提出并起草。  
本标准起草人：赵彦军、陈宗云。  
本标准批准发布人：梁金梅。  
本标准属首次发布。



# 羊心肽复合饮品

## 1 范围

本标准规定了羊心肽复合饮品的技术要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以羊心肽、地龙肽、酪蛋白磷酸肽、沙棘、复合树莓酵素饮品、低聚半乳糖、天然泉水、山梨酸钾为原料，再经过滤、灌装、杀菌包装等工艺制成的羊心肽复合饮品。

## 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/T 325.1	包装容器 钢桶 第1部分：通用技术要求
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	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 10468	水果和蔬菜产品pH值的测定方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 1961	钢塑复合中型容器
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 19161	包装容器 复合式中型散装容器
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
GB 31617	食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽
NY/T 844	绿色食品 温带水果

QB/T 2357	聚酯 (PET) 无汽饮品瓶
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年) 第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告 (卫生部公告2008年第20号)	
Q/GJSW0003S	果蔬酵素饮品
Q/GJSW0006S	包装饮用天然泉水

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 沙棘: 应符合 NY/T844 的规定。
- 3.1.2 复合树莓酵素饮品: 应符合 Q/GJSW0003S 的规定。
- 3.1.3 低聚半乳糖: 应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告 (卫生部公告 2008 年第 20 号) 的规定。
- 3.1.4 天然泉水: 应符合 Q/ GJSW0006S 的规定。
- 3.1.5 羊心肽: 应符合附录 A 的规定。
- 3.1.6 地龙肽: 应符合附录 B 的规定。
- 3.1.7 酪蛋白磷酸肽: 应符合 GB 31617 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾: 应符合 GB 1886.39 的规定。

#### 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	具有该产品应有的色泽, 均匀一致
气味、滋味	具有该产品特有的混合香味, 味酸甜, 无异味
性 状	呈液态
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀

#### 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
pH	≤ 5.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), (%)	≥ 5.0
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3
肽含量, (g/100g)	≥ 2.0
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5
酪蛋白磷酸肽, g/kg	≤ 1.6

#### 3.4 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	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群, CFU/ mL	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-
金黄色葡萄球菌, CFU/ mL	5	1	100	900
霉菌, CFU/mL ≤			20	
酵母, CFU/mL ≤			20	

3.5 净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6.3 食品营养强化剂应符合 GB14880 的规定。

3.6.4 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求：应符合 GB 12695 的规定

## 4 检验方法

4.1 感官要求：从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

### 4.2 理化指标：

4.2.1 肽含量：按 GB/T 22492 中附录 B 规定的方法测定。

4.2.2 pH：按 GB/T 10468 规定的方法测定。

4.2.3 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 山梨酸钾：按 GB 5009.28 规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB4789.1 规定的方法执行。

4.3.2 菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法执行。

4.3.3 大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法执行。

4.3.4 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 规定的方法进行。

4.3.5 沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法执行。

4.3.6 金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法执行。

4.4 净含量：按 JJF1070 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

相同原料、同一配方、同一设备、同一班次生产的相同规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从成品库中同一批次，同一规格的产品中，随机抽取包装不少于 12 个最小包装产品用于检验与留样。

### 5.3 出厂检验

应经公司质量检验部门检验合格后并附合格证明方可出厂。出厂检验项目：pH、感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

项目为本标准 3.2~3.5 条规定的内容，每年至少进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 原料、配方、工艺发生较大变化时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 停产6个月以上再生产时；
- d) 国家有关行政主管部门提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时，判该批产品合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5.5.3 除微生物指标外，其他指标有一项或一项以上不符合本标准规定时，则在原批次产品中加倍取样对不合格项进行复检。复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有指标不符合本标准规定，则判该批产品为不合格品。

### 6 标志 包装 运输与贮存

#### 6.1 标志

外包装标志应符合GB/T 191的规定；预包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

#### 6.2 包装

包装分铝塑袋、塑料瓶、玻璃瓶、不锈钢桶及钢塑复合中型容器 5 种形式。包装材料分别符合 GB 4806.7 或 QB/T 2357、GB 4806.5、GB/T 325.1、GB/T 19161 的规定。外包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压并符合 GB/T6543 的要求，其他包装材料应符合食品包装材料的规定。

#### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干净、卫生、无异味、无污染。运输过程应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的产品混装、混运。装卸时应轻拿轻放，不得扔甩。

6.4 贮存：产品应贮存于清洁、干燥、防鼠、防蝇、防虫、无异味通风良好的仓库内，成品应堆放离墙及地面 20cm 以上，中间留有通道。

在符合上述贮存条件下，产品保质期为 24 个月。

**附录A**  
**(规范性附录)**  
**羊心肽的质量要求**

**A.1 感官要求**

应符合 A.1 的要求

表A.1 感官要求

项目	要求
色泽	呈白色或淡黄色
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味，无异臭
状态	呈粉末状，无结块，无正常视力可见外异物

**A.2 理化指标**

应符合表 A.2 的要求

表A.2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
总氮(以干基计)/(%)	≥
肽含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 40.0
肽相对分子量分布在 500Da 以下的肽段比/(g/100g)	≥ 80.0
灰分/(%)	≤ 9.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.7

**A.3 微生物限量**

应符合 A.3 的要求

表A.3 微生物限量

项目	限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

**附录B**  
**(规范性附录)**  
**地龙肽的质量要求**

**B.1 感官要求**

应符合 B.1 的要求

**表B.1 感官要求**

项目	要求
色泽	呈白色至黄棕色
滋味和气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味，无异臭
状态	呈粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外异物

**B.2 理化指标**

应符合表 B.2 的要求

**表B.2 理化指标**

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 60.0
相对分子量小于 1000 的胶原蛋白肽所占比例	≥ 50.0
灰分/(%)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5

**B.3 微生物限量**

应符合 B.3 的要求

**表B.3 微生物限量**

项目	限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100