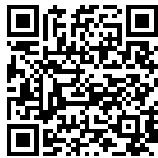


扫二维码下载电子版



Q/JDST

吉林鼎参堂生物技术有限公司企业标准

Q/JDST0001S-2021

透明质酸钠弹性胶原蛋白肽固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDST0001S-2021
备案号	220634S-2021
有效期限	2021年04月08日至2024年04月07日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-29 发布

2021-03-30 实施

吉林鼎参堂生物技术有限公司 发布

透明质酸钠弹性胶原蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准适用于以胶原蛋白肽粉为原料，适量添加海洋鱼低聚肽粉、蔓越莓粉、鲑鱼弹性蛋白肽粉、透明质酸钠，添加或不添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、异麦芽酮糖醇、乳清蛋白粉、大豆肽粉、壳寡糖、柠檬酸、L-苹果酸、聚葡萄糖、结晶果糖、食品用香精后，经混合、灌装、包装等工艺制成的蛋白固体饮料透明质酸钠弹性胶原蛋白肽固体饮料。

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 1886.40	食品安全国家标准	食品添加剂	L-苹果酸
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
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 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 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/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 9683	复合食品包装袋卫生标准		
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合		
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB/T 22492	大豆肽粉		
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉		
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品	
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰磺胺酸钾

GB 25541	聚葡萄糖
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB/T 26762	结晶果糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品用香精
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
QB/T 4486	异麦芽酮糖醇
QB/T 4576	透明质酸钠
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部公告2013年第3号	新食品原料 鲣鱼弹性蛋白肽
国卫办食品函（2014）37号	新食品原料 壳寡糖
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第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 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.3 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.4 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 3.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.6 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.7 蔓越莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.8 鲣鱼弹性蛋白肽粉应符合卫生部公告2013年第3号的规定。
- 3.1.9 壳寡糖应符合国卫办食品函（2014）37号的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 L-苹果酸应符合GB 1886.40 的规定。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540 的规定。
- 3.1.13 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 3.1.14 透明质酸钠应符合QB/T 4576 的规定。
- 3.1.15 聚葡萄糖应符合GB 25541 的规定。
- 3.1.16 结晶果糖应符合GB/T 26762 的规定。
- 3.1.17 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	淡红至深红色	取5克左右的被测样品置于一个洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形
组织形态	粉状	

表1续 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋、气味	具有该品应有滋味与气味、无其它异味	态，按使用方法于透明的玻璃杯内稀释后，嗅其香味辨其滋味，静止2分钟看杯底有无异物
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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），%	≥ 30	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 10	GB/T 22492附录B

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	≤ 0.9	GB 5009.12

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
	标准号	n	c	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
霉菌计数，CFU/g ≤			50		GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				-
	n	c	m	M	
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

注：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。

3.6 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
食品用香精	食品加香	按生产需要适量添加	-	-
L-苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量添加	-	-
赤藓糖醇	甜味剂	按生产需要适量添加	-	-
聚葡萄糖	水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量添加	-	-

表 5 续 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量添加	-	-
安赛蜜	甜味剂	≤0.3g/kg	-	-
结晶果糖	甜味剂	按生产需要适量添加	-	-

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。

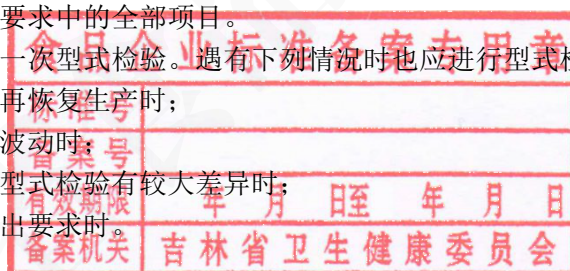
出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

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

6.4.1 抽样方法

从每批产品中随机抽取 n 箱，再从 n 箱中随机抽取 1 袋，抽样的样品一半作为该批产品的样本进行检测，另一半留做复核、仲裁用。

6.4.2 抽样数量

产品以同一班次生产的同一品种、同一规格包装完好的产品为一批次。每批次 200 箱以下抽 1.5%，201-500 箱抽 1%，500 箱以上抽 0.5%，但不低于 3 箱，每箱抽取 2 包（总量不少于 200g），作为检验和备用样本。型式检验样本必须从出厂检验合格的产品中随机抽取。

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：透明质酸钠弹性胶原蛋白肽固体饮料

配料表（原料）：胶原蛋白肽粉、（赤藓糖醇）、（异麦芽酮糖醇）、海洋鱼低聚肽粉、（乳清蛋白粉）、（大豆肽粉）、蔓越莓粉、鲣鱼弹性蛋白肽粉、透明质酸钠、（壳寡糖）、（柠檬酸）、（L-苹果酸）、（安赛蜜）、（食品用香精）、（聚葡萄糖）、（结晶果糖）

净含量/规格：按生产实际需要标注

生产者的名称：吉林鼎参堂生物技术有限公司

地址：吉林省长春市高新北区盛北大街 3333 号

产地：吉林省长春市

联系方式：0431-86009692

生产日期：见外包装

保质期：24 个月

贮存条件：密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

食用限量：（壳寡糖≤0.5 克/天，每 100g 产品添加壳寡糖 1g。）

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。



项 目	标准号	备案号	有效期限	NRV%
能量			每100g 月 日至 年 月 日	18%
蛋白质			1530kJ	70%
脂肪			42.0g	0%
碳水化合物			0g	16%
钠			48.0g	8%
			150mg	

8 包装

包装袋选用铝箔复合膜，应符合GB/T 28118 、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。

9 保质期

保质期为 24 个月。