

扫二维码下载电子版



Q/JLKK

吉林康康康生物科技有限公司企业标准

Q/JLKK0012S-2021

代替Q/JLKK0012S-2020

初乳复合蛋白液

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLKK0012S-2021
备案号	224905S-2020
有效期限	2021年04月07日至2024年04月06日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-29 发布

2021-04-10 实施

吉林康康康生物科技有限公司 发布

前言

1、原配料表

水、乌鱼、无花果、木瓜、生姜、乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌中一种或多种菌）、低聚果糖、乳粉、低聚异麦芽糖。

2、修改后的配方是与增效和口感有关

水、乌鱼、无花果、木瓜、肉桂、橘皮、桂圆、生姜、山楂、乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌中一种或多种菌）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇

初乳复合蛋白液

1 范围

本标准适用于以水、乌鱼、无花果、木瓜、肉桂、橘皮、桂圆、生姜、山楂、乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌中一种或多种菌）为主要原料，低聚果糖作为辅料，添加低聚异麦芽糖、木糖醇；经清洗、剥离、粉碎或制浆、蒸煮或煎煮、过滤、发酵、调配、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺加工制成的初乳复合蛋白液，本品属于其他饮料类

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）适应于本文件。

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/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分
GB/T 2829	周期检验计数抽样程序及表
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB/T 23528	低聚果糖
GB1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB/T 20881	低聚异麦芽糖

GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 食品中致病菌限量
BB/T 0034	铝防伪瓶盖
QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫办监督发(2010)65号	关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知
卫生部公告2008年第12号	卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告
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
《中国药典》一部(2015版)	木瓜、肉桂、橘皮、桂圆、生姜、山楂
卫法监发[2002]51号	卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知
DB51/T 1515	无公害林产品 无花果鲜果

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 乌鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.2 无花果应符合 DB51/T 1515 的规定。
- 3.1.3 木瓜、肉桂、橘皮、桂圆、生姜、山楂应符合《中国药典》一部(2015版)的规定。
- 3.1.4 乳酸菌应符合 QB/T 4575、卫生部办公厅《可用于食品的菌种名单》的规定。
- 3.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 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	乳白色至棕褐色	取本品适量放在白瓷盘中,在自然光下观察其色泽、组织形态/性状、杂质,并用口尝和鼻闻其滋味气味。
组织形态	均匀液体,允许有少量沉淀	
滋、气味	具有本品固有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
蛋白质/(g/100mL)	≥ 3.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.2	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/ml	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/ml	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, cfu/ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, cfu/ml ≤	20				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB 4789.10 第二法

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。

品 种	使用功能	表 5 食品添加剂		检验方法
		使用量	残留量	
低聚异麦芽糖	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、理化指标、微生物指标、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) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

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

产品按照 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 的规定方法进行抽样。抽取样品时，从每批产品的不同部位随机抽取不少于 1L (不低于 4 个最小销售包装) 的销售单位包装；其中一半做检验用，一半留样备查。

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 123 号 (2009) 的规定。

7.1 标签式样

产品名称：初乳复合蛋白液
 配料表 (原料)：水、乌鱼、无花果、木瓜、肉桂、橘皮、桂圆、生姜、山楂、乳酸菌 (植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌中一种或多种菌)、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇
 净含量/规格：10ml、20ml、30ml、50ml 或依据市场需要而定

生产者的名称：吉林康康生物科技有限公司

地址：延边州敦化市下石工业区 409 室

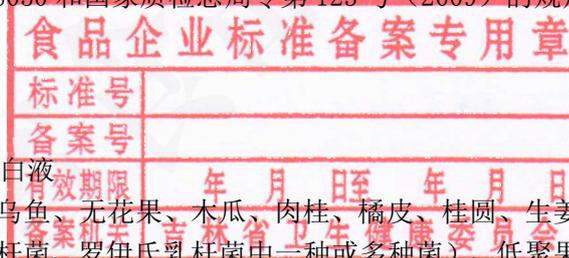
联系方式：18584070999

生产日期和保质期：见包装 24 个月

贮存条件：常温密封保存，避免阳光直射。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLKK0012S



7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (ml)	NRV%
能量	400 千焦 (kJ)	4.8%
蛋白质	5 克 (g)	8.3%
脂肪	1 克 (g)	1.7%

碳水化合物	15 克 (g)	5.0%
钠	38 毫克 (mg)	1.9%

8 包装

产品内包装应符合GB 4806.7或QB/T 2142、BB/T 0034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 运输

运输工具清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。应避免强烈震荡、日晒、雨淋，产品宜在 5℃-35℃温度下运输，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

10 贮存

10.1 密闭，置阴凉干燥处。

10.2 库房应清洁、干燥、经常通风、严禁露天存放、日晒、雨淋、冰冻、禁止与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的同库贮存。

10.3 应按品种、生产日期分别存放。离墙离地，垫离 15cm。包装箱叠放高度不超过 9 层。

11 保质期

产品在本标准规定条件下自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期为 24 个月。

