



备案号：360002S-2020  
备案日期：2020年1月9日  
有效期至：2025年1月8日

Q/JZYY

江西省食品安全企业标准

Q/JZYY 0050S-2020

初元牌复合肽营养饮品（III型）

2019-11-18 发布

2019-11-20 实施

江中药业股份有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 要求 .....	2
4 食品添加剂和食品营养强化剂 .....	4
5 生产加工过程的卫生要求 .....	4
6 检验规则 .....	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	5
附录 A（规范性附录） 低聚肽总量的测定 .....	6
附录 B（规范性附录） 水解乳清蛋白粉的质量要求 .....	7

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了Q/JZYY 0050S—2017《初元牌复合肽营养饮品（III型）》。

本标准与Q/JZYY 0050S—2017相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件。

——3.1.2 泰和乌鸡由“应符合GB/T 21004的规定”修改为“来源应符合GB/T 21004的规定，宰杀加工后的检测应符合GB 2707的规定”。

——“鱼胶原蛋白”规范为“鱼胶原蛋白肽”。

——淡水鱼蛋白肽应符合QB/T 4588的规定与鱼胶原蛋白肽应符合QB 2732的规定修改为“3.1.6 淡水鱼蛋白肽、鱼胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定”。

本标准中铅（以Pb计）限量为 $\leq 0.2\text{mg/L}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外)”铅（以Pb计）限量 $0.3\text{mg/L}$ 。

本标准起草单位：江中药业股份有限公司。

本标准主要起草人：周静、刘慧莹、元文君。

本标准批准人：卢小青。

# 初元牌复合肽营养饮品（Ⅲ型）

## 1 范围

本标准规定了初元牌复合肽营养饮品（Ⅲ型）的要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以海洋鱼低聚肽粉、泰和乌鸡、水解乳清蛋白粉、抗性糊精（水溶性膳食纤维）、纯化水为原辅料，选择性添加淡水鱼蛋白肽或鱼胶原蛋白肽，添加食品添加剂（麦芽糖醇、柠檬酸、柠檬酸钾、三氯蔗糖）、食品营养强化剂（酪蛋白磷酸肽、葡萄糖酸锌）、食品用香精，经酶解（所用的酶应符合 GB 2760 的规定）、配液、过滤、灌装、灭菌等主要工艺制成的初元牌复合肽营养饮品（Ⅲ型）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸甲
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- 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 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 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求

GB/T 21004 地理标志产品 泰和乌鸡  
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31617 食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽  
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《中华人民共和国药典》  
 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）  
 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 海洋鱼低聚肽粉

应符合 GB/T 22729 “海洋鱼皮胶原低聚肽粉” 下的规定。

##### 3.1.2 泰和乌鸡

来源应符合GB/T 21004的规定，宰杀加工后的检测应符合GB 2707的规定。

##### 3.1.3 水解乳清蛋白粉

应符合附录B的规定。

##### 3.1.4 酪蛋白磷酸肽

应符合 GB 31617 的规定。

##### 3.1.5 抗性糊精（水溶性膳食纤维）

应符合关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）中相关的规定。

##### 3.1.6 淡水鱼蛋白肽、鱼胶原蛋白肽

应符合 GB 31645 的规定。

##### 3.1.7 葡萄糖酸锌

应符合 GB 8820 的规定。

##### 3.1.8 纯化水

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

##### 3.1.9 麦芽糖醇

应符合 GB 28307 的规定。

## 3.1.10 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

## 3.1.11 柠檬酸钾

应符合 GB 1886.74 的规定。

## 3.1.12 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 的规定。

## 3.1.13 食品用香精

应符合 GB 30616 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
外 观	澄清液体，允许有少量摇之易散的沉淀	将本品50mL，置于一洁净、干燥的无色透明烧杯中，目测其外观、色泽、杂质，口尝其滋味，鼻嗅其气味
色 泽	黄色	
滋味、气味	味甜、酸，具有本品特有的气味	
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
低聚肽总量 / (g/100mL)	≥ 4.4	按附录A规定的方法测定
蛋白质 / (g/100mL)	≥ 6.0~9.0	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃折光计法) / (%)	≥ 9	GB/T 12143
pH值	4.5~6.8	GB 5009.237
锌 / (mg/100mL)	0.5~1.0	GB 5009.14
总砷 (以As计) / (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.12
铜 (以Cu计) / (mg/L)	≤ 5.0	GB 5009.13
3-氯-1,2-丙二醇 / (mg/L)	≤ 1.0	GB 5009.191

## 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/mL)	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10
菌落总数/(CFU/mL) ≤	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL) ≤	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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。按JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家相关法律法规的规定。

## 5 加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695及GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一次投料、同一批次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、低聚肽总量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群及净含量。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况下每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 原辅料来源发生变化时；

- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时;
- d) 更换主要生产设各时。

#### 6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物指标不合格不得复检。

#### 6.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

### 7 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。标签上应注明食品营养强化剂酪蛋白磷酸肽的添加量。

#### 7.2 包装

7.2.1 产品的包装材料应符合 GB 17762 的规定。

7.2.2 包装要求:应封口严密。

#### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

#### 7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

#### 7.5 保质期

本产品的保质期为24个月。



附 录 A  
(规范性附录)  
低聚肽总量的测定

涉及企业技术秘密，不予公开。

附 录 B  
(规范性附录)  
水解乳清蛋白粉的质量要求

涉及企业技术秘密，不予公开。

---