

扫二维码下载电子版



# Q/THJT

## 通化吉泰实业发展有限公司企业标准

Q/THJT0001S-2021

### 林蛙（雪蛤）胶原蛋白肽饮品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THJT0001S-2021
备案号	223256S-2021
有效期限	2021年09月14日至2024年09月13日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-09-03 发布

2021-09-13 实施

通化吉泰实业发展有限公司 发布

# 林蛙（雪蛤）胶原蛋白肽饮品

## 1 范围

本标准适用于以水、林蛙（雪蛤）（长白山亚种，去除林蛙油）、胶原蛋白肽粉、人参（人工种植5年或4年生）、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、结晶果糖、低聚木糖、D-异抗坏血酸、柠檬酸钠、添加或不添加白砂糖、柠檬酸、三氯蔗糖、食用香精为原料，经清洗、浸泡、提取、浓缩、调配、灭菌、包装等工艺制成的林蛙（雪蛤）胶原蛋白肽饮品，属于其他类饮料。

## 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 191	包装贮存图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.49	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.1	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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB/T 26762	结晶果糖、固体果葡糖
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
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 36003	镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐
NY 318	人参制品
NY/T 1516	绿色食品 蛙类及制品
QB/T 2763	涂覆镀锡（或铬）薄钢板
SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第 75 号[2005]	《定量包装商品计量监督管理方法》
国家质检总局令第 123 号[2009]	《食品标识管理规定》
卫生部公告第 17 号[2012]	新资源食品 人参（人工种植）
国家卫计委公告第 20 号[2014]	新食品原料 低聚木糖

### 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 林蛙（雪蛤）（长白山亚种，去除林蛙油）应符合 NY/T 1516 的规定。
- 3.1.2 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 3.1.3 人参为人工种植 5 年或 4 年生，应符合 DBS22/024 的规定。人参添加量为每 100ml 产品添加人参 0.1g。
- 3.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.7 低聚木糖应符合国家卫生计生委公告第 20 号[2014] 新食品原料低聚木糖的规定。本品每 100ml 添加低聚木糖 0.5g。
- 3.1.8 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.14 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。

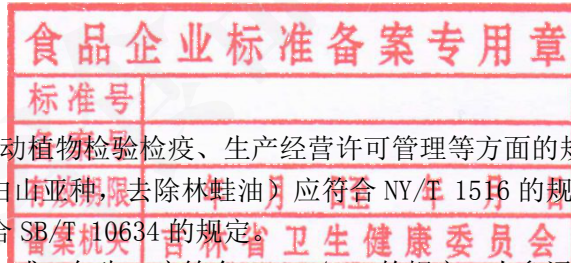


表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	棕黄色或橙黄色	开启包装容器，立即嗅其气味，入口品尝滋味。取100 ml被测样品于洁净的锥形瓶中，观察其色泽、透明度和杂质
组织形态	透明液体，允许有少量沉淀	
滋、气味	微甜，具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 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	
肽含量（以干基计）/（g/100ml）	≥	4.0	GB/T 22492 附录 B
人参总皂苷，%	≥	0.002	NY 318 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/L	≤	0.2	GB 5009.12
锡（以Sn计） <sup>a</sup> /(mg/L)	≤	150	GB 5009.16

a仅适用于金属罐装产品

## 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。



项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
酵母/(CFU/ml) ≤	20				GB 4789.15
霉菌/(CFU/ml) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌/(CFU/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理。

## 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
三氯蔗糖	甜味剂	≤0.25g/kg	≤0.25g/kg	GB 22255
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-
柠檬酸钠	稳定剂	按生产需要适量使用	-	-
D-异抗坏血酸	抗氧化剂	按生产需要适量添加	-	-
食品用香精	增香剂	按生产需要适量使用	-	-

## 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 和 GB 12695 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：感官要求、净含量、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

出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 300mL（不低于 5 个最小销售包装）的成品进行检测。

### 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 项卫生（安全）或微生物指（生物学）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。

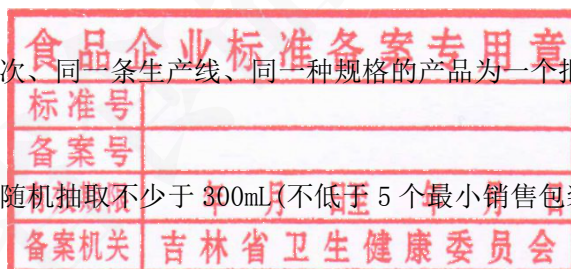
包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：林蛙（雪蛤）胶原蛋白肽饮品

配料表（原料）：水、林蛙（雪蛤）（长白山亚种，去除林蛙油）、胶原蛋白肽粉、人参（人工种植 5 年或 4 年生）、乳清蛋白粉、低聚异麦芽糖、结晶果糖、低聚木糖、白砂糖、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食用香精（按生产实际标示）

净含量/规格：依据市场需求而定



生产日期:

保质期: 24 个月

贮存条件: 密封, 置阴凉干燥处

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/THJT0001S

生产者和(或)经销者的名称:

地址和联系方式:

人参食用量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$ , 本品每 100ml 添加人参 0.1g。低聚木糖食用量 $\leq 3.0\text{g}/\text{天}$ (以木二糖-木七糖计), 本品每 100ml 添加低聚木糖 0.5g。

不适宜人群: 婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。

特别提示: 本标签式样只作为标准申报用, 实际情况按生产需要和国家规定标注。

## 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	220 千焦 (kJ)	3%
蛋白质	7.5 克 (g)	13%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	4.5 克 (g)	2%
钠	7 毫克 (mg)	0%

## 8 包装

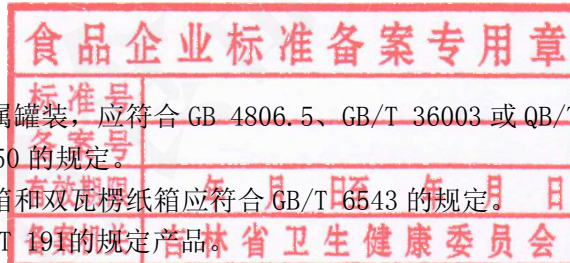
内包装采用玻璃瓶或金属罐装, 应符合 GB 4806.5、GB/T 36003 或 QB/T 2763 的规定。

商品包装应符合 GB 23350 的规定。

产品外包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装应完整、严密、牢固、无破损。



## 9 贮存与运输

密封, 置阴凉干燥处。

运输工具应符合食品卫生要求, 不得与有毒、有害物品混装、混运, 轻装轻卸, 注意防晒、雨淋, 防止人为损坏。

产品应贮存在干燥、通风、阴凉的室内, 并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混贮。纸箱不得直接接触地面, 产品距地不得小于 10cm, 离墙不得小于 20cm。

## 10 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 24 个月。