



Q/JLSR

吉林舒润药业有限公司企业标准

Q/JLSR0092S-2022

玻尿酸胶原蛋白肽饮

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLSR0092S-2022
备案号	221038S-2022
有效期限	2022年05月09日至2025年05月08日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-03-04 发布

2022-04-03 实施

吉林舒润药业有限公司 发布

玻尿酸胶原蛋白肽饮

1 范围

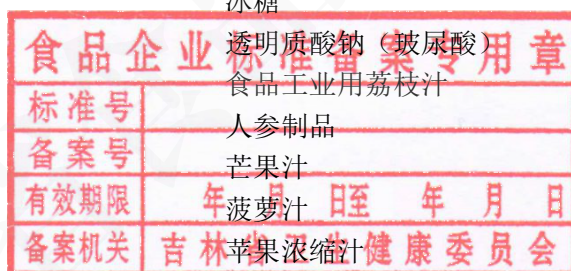
本标准适用于以饮用水、胶原蛋白肽、大豆肽、玻尿酸为主要原料，添加或不添加红参（人工种植五年或四年生经蒸煮后制得）、水果（苹果、猕猴桃、蓝莓、水蜜桃、草莓、甜橙、葡萄、荔枝、山楂、沙棘、芒果、菠萝）果汁或浓缩果汁、蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、烟酰胺、三氯蔗糖、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、二氧化碳、焦糖色、日落黄、亮蓝、诱惑红、山梨酸钾、食品用香精，经预处理、提取、灌装、包装等工艺制成的饮料，玻尿酸胶原蛋白肽饮。

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 317	白砂糖
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1903.45	食品安全国家标准 食品营养强化剂 烟酰胺
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 4789.10	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菌计数
GB 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料的检验
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定

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、山梨酸的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.141	食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	食品包装用塑料复合膜、袋
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 19297	果蔬汁饮料卫生标准
GB 19787	包装材料 聚烯烃热收缩膜
GB/T 20882	食品安全国家标准 果葡糖浆
GB/T 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖的测定
GB/T 22492	食品安全国家标准 大豆肽粉
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 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 35883	冰糖
QB/T 4576	透明质酸钠（玻尿酸）
DBS45/009	食品工业用荔枝汁
NY/T 318	人参制品
NY/T 707	芒果汁
NY/T 873	菠萝汁
SB/T 10199	苹果浓缩汁
SB/T 10200	葡萄浓缩汁
SB/T 10201	猕猴桃浓缩汁
SB/T 10202	山楂浓缩汁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
国家卫健委公告2010年第9号	新资源食品 透明质酸钠
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

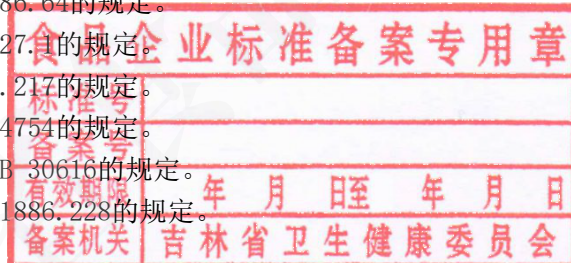
3.1 原料要求

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 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.2 红参为人工种植，五年或四年生经蒸馏制得，应符合DBS22/024的规定，每100克本品中含人参8克，人参食用限量≤3.0克/天。

- 3.1.3 透明质酸钠应符合国家卫健委公告2010年第9号的规定。
- 3.1.4 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 3.1.5 大豆肽应符合GB/T 22492的规定。
- 3.1.6 蓝莓、水蜜桃、草莓、甜橙、沙棘应符合GB 17325的规定。
- 3.1.7 荔枝汁应符合DBS45/009的规定。
- 3.1.8 菠萝汁应符合NY/T 873的规定。
- 3.1.9 芒果汁应符合NY/T 707的规定。
- 3.1.10 苹果浓缩汁应符合SB/T 10199的规定。
- 3.1.11 葡萄浓缩汁应符合SB/T 10200的规定。
- 3.1.12 猕猴桃浓缩汁应符合SB/T 10201的规定。
- 3.1.13 山楂浓缩汁应符合SB/T 10202的规定。
- 3.1.14 白砂糖应符合GB 317的规定。
- 3.1.15 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 3.1.16 三氯蔗糖应符合GB/T 25531的规定。
- 3.1.17 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.18 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 3.1.19 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.20 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 3.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.23 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 3.1.24 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 3.1.25 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.26 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 3.1.27 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 3.1.28 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 3.1.29 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.30 二氧化碳应符合GB 1886.228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	具有本品应有色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽和状态;闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味
组织形态	澄清、有光泽、无明显悬浮物,允许有少量沉淀	
滋、气味	具有淡雅的香气,无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物,且状态均匀	

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
人参总皂苷, % ≥	0.16	NY 318附录B
肽含量, % ≥	0.05	GB 31645
注：产品中含有红参时测定人参总皂苷。		

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	≤ 0.49	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

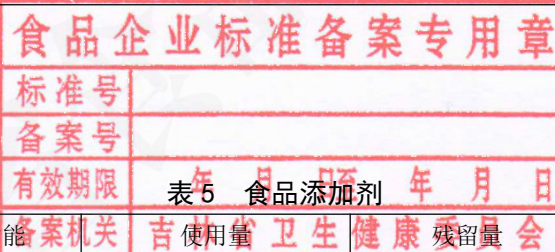
表 4 微生物限量

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	10 ³	5*10 ⁴	GB 4789.2
大肠杆菌，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，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

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。^a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。



品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾	防腐剂	≤0.5 (g/kg)	≤0.5 (g/kg)	GB 1886.39
三氯蔗糖	甜味剂	≤0.25 (g/kg)	≤0.25 (g/kg)	GB 25531
二氧化碳	防腐剂	≥1.5倍	---	GB/T 10792
诱惑红	着色剂	≤0.1 (g/kg)	---	GB 5009.141
亮蓝	着色剂	≤0.025 (g/kg)	---	GB 5009.35
日落黄	着色剂	≤0.1 (g/kg)	---	GB 6227.1
焦糖色	着色剂	适量添加	---	----
羧甲基纤维素钠	增稠剂	适量添加	---	----
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	适量添加	---	----
食品用香精		适量添加	---	----
柠檬酸	酸度调节剂	适量添加	---	----
L-苹果酸	酸度调节剂	适量添加	---	----
维生素C	抗氧化剂	适量添加	---	----

3.7 添加营养成分种类和含量

添加的营养成分和含量应符合GB 24254的规定，详见表6

表6 营养成分的种类和含量

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
烟酰胺	营养成分	≤0.6 (mg/ml)	≤0.6 (mg/ml)	GB 1903.45

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75号（2005）的规定，并按照 JJF1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881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、大肠菌群、菌落总数。

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；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求。

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

在生产线上组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg，分成两份，一份检验，一份留样备查。

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GB7718、GB28050和国家质检总局令第 123号（2009）的规定。

7.1 标签式样1

食品名称：玻尿酸胶原蛋白肽饮

配料表（原料）：水、胶原蛋白肽、大豆肽、透明质酸钠（玻尿酸）、烟酰胺、蓝莓汁、果葡糖浆、羧甲纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、亮蓝、山梨

酸钾、食品用香精（标签依产品实际生产配料标注）

净含量/规格：根据市场需要而定

生产企业：吉林舒润药业有限公司

生产地址：吉林省通化市通化开发区四浑公路999-999/551-077号118室

产 地：吉林省通化市

生产日期：见盒面

保质期：18个月

贮存条件：置阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：SC10622050240063

产品标准代号：Q/JLSR0091S

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 毫升 (ml)	NRV%
能量	85 千焦 (kJ)	1%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	5 克 (g)	2%
钠	12 毫克 (mg)	1%
烟酰胺	60mg	-

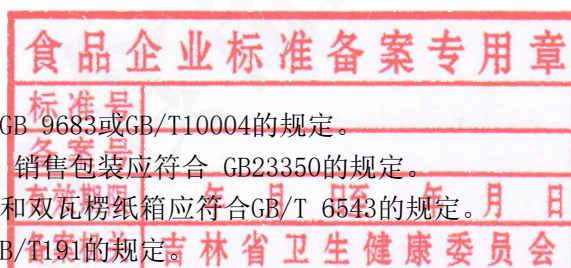
8 包装

产品内包装材料应符合GB 9683或GB/T10004的规定。

包装应严密、无泄漏。销售包装应符合 GB23350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/T191的规定。



9 保质期

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中，防冰冻，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

根据包装材质不同，保质期为12个月、18个月或者24个月。