

备案号：44030042S-2021
备案日期：2021年02月08日
备案有效期：伍年

Q/CQTSSW

广东省食品安全企业标准

Q/CQTSSW 0007S-2020

黄精复合低聚肽饮品

2020-10-15 发布

2020-11-15 实施

深圳常青太岁生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准提出单位：深圳常青太岁生物科技有限公司。

本标准起草单位：深圳常青太岁生物科技有限公司。

本标准主要起草人：袁显峰。

本标准于2020年9月10日首次发布。

黄精复合低聚肽饮液

1 范围

本标准规定了黄精复合蛋白肽饮料的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、海洋鱼低聚肽粉、杜仲雄花、黄精、阿胶、乌梅、桑椹、酸枣仁、蜂蜜为原辅料，添加食品添加剂（乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷），经水提取、浓缩、配制、过滤、灌装、灭菌等主要工艺加工制成的黄精复合低聚肽饮料。

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 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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	食品卫生微生物检验 冷冻饮品、饮料检验
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 5009.237	食品安全国家标准 食品 pH 值得测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17762	耐热玻璃器具的安全与卫生要求
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 4707 玉米低聚肽粉

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》（2020 年版）一部

原卫生部公告 2014 年第 6 号公告

关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂洗丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（原卫生部公告 2010 年第 15 号）

关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽做为新资源食品等的公告（原卫生部公告 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 要求

3.1 原料

3.1.1 小麦低聚肽

应符合原卫生部公告 2012 年第 16 号的规定，其污染物限量和农药最大残留量分别应符合 GB2762、GB2763 的规定。

3.1.2 玉米低聚肽粉

应符合 QB/T 4707 及原卫生部公告 2010 年第 15 号中相应的规定。

3.1.3 海洋鱼低聚肽粉

应符合 GB/T 22729 的规定。

3.1.4 杜仲雄花

应符合国家卫计委公告 2014 年第 6 号的规定，其污染物限量和农药最大残留量分别应符合 GB2762、GB2763 的规定。

3.1.5 黄精、阿胶、乌梅、桑椹、酸枣仁

应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部中相应品种项下的规定，其污染物限量和农药最大残留量分别应符合 GB2762、GB2763 的规定。

3.1.6 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

3.1.7 乳酸

应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.8 5'-呈味核苷酸二钠

应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.9 甜菊糖苷

应符合 GB 8270 的规定。

3.1.10 水

应符合 GB 5749 的规定。

所有原辅料还应符合 GB2762、GB 2763 及相关国家及相关规定的要求。

3.2 感官要求

应符合表一的规定。

表一 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	液体，允许有少量摇之易散的沉淀	将本品 50mL 倒于清洁、干燥的无色 透明
色泽	浅黄色至棕褐色	烧杯中，目测其色样、外观、杂质，口尝其

滋味、气味	味酸甜，具有本品固有的气味	滋味，鼻嗅其气味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表二的规定。

表二 感官要求

项目	指标	检验方法
PH 值	3.5~6.0	GB 5009. 237
可溶性固形物（20C 折光计法）/（%）	2.0	GD/T 12143
蛋白质/（g/100mL）	≥ 3.0	GB 5009. 5
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	CB 5009. 11

3.4 微生物限量

应符合表三的规定。

表三 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量（若非指定，CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌	≤	20			GB 4789. 15
酵母	≤	20			GB 4789. 15
a 样品的分析及处理按 GB 4789 1 和 GB/T 4789.21 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 107 规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、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、pH 值、可溶性固形物、蛋白质、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 个月以上再恢复生产时；
- 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) 更换主要生产设备时。

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/T191、GB 7718、GB 28050 的规定。产品标签上应标明小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、海洋鱼低聚肽粉、杜仲雄花的添加量、产品食用限量及不适宜人群。

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：应封口严实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒等设施，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

仓库必须清洁、干燥、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。
