

Q/SLJT

陕西神龙集团有限公司企业标准

Q/SLJT 0013S—2022

雄鲛肽饮料



Q/610000-14228S-2022
有效期至 20250902

2022-08-01 发布

2022-09-01 实施

陕西神龙集团有限公司发布

前 言

本标准依据GB/T1.1-2020所规定的编制规则编制。

本标准由陕西神龙集团有限公司提出。

本标准由陕西神龙集团有限公司和陕西理工大学负责起草。

本标准主要起草人：陈德经、廖德宏、苏文、王敏、刘晓锋。

本标准批准人：廖德宏。

本标准属首次发布。



雄鲢肽饮料

1 范围

本标准规定了雄鲢肽饮料的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以纯净水、人工养殖的雄性大鲢肉、羊睾丸、牡蛎肽、蛹虫草、韭菜花、人参（人工种植）、黄精为原料，蛹虫草、韭菜花、人参、黄精经提取、过滤、浓缩后与经预处理、蛋白酶制剂酶解后的雄性大鲢肉、羊睾丸进行混合，添加食用香精、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺制成的雄鲢肽饮料。

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，仅所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 2733	鲜、冻动物性水产品卫生标准
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 4789.15	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 10789	饮料通则
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 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 23572	蛋白酶制剂
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 预包装食品中致病菌限量
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 40468	羊副产品
NY/T 744	葱蒜类蔬菜
YBB00032004	钠钙玻璃管制口服液体瓶
YBB00382003	口服液体瓶用撕拉铝盖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《农业部关于加大大鲢资源保护规范经营利用管理的通知》（农渔发〔2015〕2号）

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）
国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 雄性大鲵肉：应符合 GB 2733、农渔发〔2015〕2 号及相关国家法规的规定。
- 3.1.2 羊睾丸：应符合 GB/T 40468 的规定。
- 3.1.3 牡蛎肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.4 蛹虫草：应符合国家卫生和计划生育委员会 2014 年第 10 号的规定。
- 3.1.5 韭菜花：应符合 NY/T 744 的规定。
- 3.1.6 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 3.1.7 黄精：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.8 蛋白酶制剂：应符合 GB/T 23572 的规定。
- 3.1.9 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 纯净水：应符合 GB 19298 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅棕色至棕褐色
滋味和气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	液态，允许有少量沉淀或絮状物
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
可溶性固形物（20℃折光法）/（%）	≥ 2.0
蛋白质/（g/100mL）	≥ 2.0
肽含量（小于10KDA）/（g/100mL）	≥ 1.0
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.3

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	100	9900
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌和酵母/(CFU/mL)	≤	20		
^a 注：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。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂质量应符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取适量被测样品置于50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察其色泽，形态，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 肽含量：按 GB 31645 中附录 A 的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.5 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量：

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。在生产线上或成品仓库内随机抽取样品。每批产品中随机抽取至少50瓶，分成两份，一份检验，一份备查。

5.1 出厂检验

5.2.1 每批产品应由公司的质检部门按本标准的规定进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准3.2~3.5规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情形之一时，也应进行型式检验。

- A. 新产品投产时；
- B. 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- C. 停产三个月以上，恢复生产时；
- D. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- E. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有一项不合格，可以从该批产品中加倍抽样复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判定该产品不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 标签、标志：应符合GB 7718、GB 28050的规定；每日食用量≤80mL/d, 不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用。

6.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用钠钙玻璃模制药瓶和口服液瓶用撕拉铝盖包装，应符合YBB00272002和YBB00382003的规定，销售包装应完整、严密、无破损。运输包装用瓦楞纸板箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻放、严禁扔、摔、挤压。运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有害有毒物质混储。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙15cm以上，高度以不倒塌、不压坏外包装为限，且堆放整齐、稳固、方便，不混物混批堆放。

在本标准规定的贮存条件下，产品保质期为24个月。

