

# Q/GJKJ

## 陕西国醇肽美医药科技有限公司企业标准

Q/GJKJ 0004S—2023

### 羊心肽复合饮品



Q/610000-14853S-2023  
有效期至 20260316

2023-01-01 发布

2023-02-01 实施

陕西国醇肽美医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由陕西国酵肽美医药科技有限公司提出。

本标准由陕西国酵肽美医药科技有限公司起草。

本标准主要起草人：陕西省酵素标准化技术委员会、酵素科研专家工作站、渭南市国酵生物科技有限公司、渭南健康产业发展有限公司、赵彦军、赵永健、张存莉、贾志华、赵善廷。

本标准批准人：雷勇。

本标准首次发布。



# 羊心肽复合饮品

## 1 范围

本标准规定羊心肽复合饮品的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊心肽、地龙肽、大豆肽、酪蛋白磷酸肽、沙棘、复合树莓酵素、低聚半乳糖、天然泉水、山梨酸钾为原料，再经过滤、灌装、杀菌包装等工艺制成的羊心肽复合饮品。

## 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/T 325.1	包装容器 钢桶 第1部分：通用技术要求
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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/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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	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/T 10468	水果和蔬菜产品 pH 值的测定方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 1961	钢塑复合中型容器
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/T 19161	包装容器 复合式中型散装容器
GB/T 22492	大豆肽粉

GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 23234	中国沙棘果实质量等级
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
QB/T 2357	聚酯（PET）无汽饮品瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005年）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）	
Q/GJKJ 0002S	果蔬酵素
Q/GJKJ 0001S	饮用天然泉水
Q/GJKJ 0003S	蛋白固体饮料

### 3 技术要求

#### 3.1 原、辅料要求

- 3.1.1 沙棘：应符合 GB/T 23234 的规定。
- 3.1.2 复合树莓酵素饮品：应符合 Q/GJTM 0002S 的规定。
- 3.1.3 低聚半乳糖：应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）的规定。
- 3.1.4 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.5 羊心肽：应符合 Q/GJKJ 0003S 或附录 A 的规定。
- 3.1.6 地龙肽：应符合 Q/GJKJ 0003S 或附录 B 的规定。
- 3.1.7 大豆肽：应符合 Q/GJKJ 0003S 的规定。
- 3.1.8 酪蛋白磷酸肽：应符合 GB 31617 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 Q/GJKJ 0001S 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味
组织形态	呈液态
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标
pH	≤ 5.5
可溶性固形物(20℃,折光计法), (%)	≥ 5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3
肽含量, g/100g	≥ 2.0
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5
酪蛋白磷酸肽, g/kg	≤ 1.6

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/CFU/g	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0/25ml	--
霉菌/CFU/g	≤	20		
酵母/CFU/g	≤	20		

### 3.5 净含量允差

应符合国家《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均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

3.6.3 不得添加国家法律、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 污染物限量、真菌毒素限量

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

### 3.8 生产加工过程

生产加工过程应符合应符合GB 14881的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官检验

从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，做出评价。

### 4.2 理化检验

4.2.1 肽含量：按 GB 31645 或 GB/T 22492 中附录 B 或 GB/T 22729 规定的方法测定。

4.2.2 pH：按 GB 5009.237 规定的方法测定。

4.2.3 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 酪蛋白磷酸肽：按 GB 31617 规定的方法测定。

4.2.6 山梨酸钾：按 GB 5009.28 规定的方法测定。

### 4.3 微生物检验

4.3.1 样品的采集及处理：按 GB 4789.1 规定的方法测定。

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 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.5 酵母：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.6 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

### 4.4 净含量允差

按JJF 1070中规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一班次、同一批投料、同一生产线完成全部生产工序并包装完好的产品为一批。

### 5.2 抽样

从成品库中同一批次，同一规格的产品中，随机抽取包装不少于 12 个最小包装产品用于检验与留样。

### 5.3 出厂检验

每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：pH、感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验包括本标准 3.2~3.4 项目规定。型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料产地、工艺设备有较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

产品全部检验项目均符合标准要求判为合格。检验项目有一项或一项以上检验结果不符合要求时，可自同一批产品中，随机加倍取样进行复验，复验结果合格，判为产品合格。复验结果仍不合格则判为产品不合格，微生物有一项不合格，则判定该批产品不合格。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装标志按 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装分铝塑袋、塑料瓶、玻璃瓶、不锈钢桶及钢塑复合中型容器 5 种形式。包装材料分别符合 GB 4806.7 或 QB/T 2357、GB 4806.5、GB/T 325.1、GB/T 19161 的规定。外包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压并符合 GB/T6543 的要求，其他包装材料应符合食品包装材料的规定。

#### 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离20cm以上。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

产品在符合上述规定条件下，保质期为 24 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
羊心肽质量要求

A.1 感官要求

感官要求见表 A.1。

表 A.1

项 目	要 求
色 泽	呈白色或淡黄色
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味，无异臭
组织状态	呈粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外异物

A.2 理化指标

理化指标见表 A.2。

表 A.2

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
肽含量（以干基计），g/100g	≥ 40.0
肽相对分子量分布在 500Da 以下的肽段比/（g/100g）	≥ 80.0
灰分/ %	≤ 9.0
水分/（g/100g）	≤ 7.0

A.3 微生物指标

微生物指标见表 A.3。

表 A.3

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	50000
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	900
沙门氏菌	5	0	0/25g	--
霉菌 CFU/g	≤	50		

**附录 B**  
**(规范性附录)**  
**地龙肽质量要求**

**B.1 感官要求**

感官要求见表 B.1。

表 B.1

项 目	要 求
色 泽	呈白色至黄棕色
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味，无异臭
组织状态	呈粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外异物

**B.2 理化指标**

理化指标见表 B.2。

表 B.2

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
灰分/ %	≤ 7.0
相对分子量小于 1000 的胶原蛋白肽所占比例	≥ 50.0
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 60.0
水分/（g/100g）	≤ 7.0

**B.3 微生物指标**

微生物指标见表 B.3。

表 B.3

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>