

备案号：44011194S-2021
备案日期：2021年11月12日
备案有效期：伍年

Q/XDHF

广东省食品安全企业标准

Q/XDHF 0007S-2021

代替Q/XDHF 0007S-2018

胶原蛋白低聚肽液态饮

2021-09-30 发布

2021-10-20 实施

广东现代汉方科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编制。

本标准自实施之日起，代替旧标准 Q/XDHF 0007S-2018。

本标准与 Q/XDHF 0007S-2018 相比，作了以下修改：

- 修改《中华人民共和国药典》版本号、
附录 A《鱼胶原低聚肽粉》微生物指标及理化指标、
白砂糖执行标准、
删除苹果浓缩汁及蓝莓浓缩汁执行标准、
增加柠檬酸钠执行标准、
增加食品 pH 值的测定标准。

本标准由广东现代汉方科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李肇联。

本标准于 2021 年 09 月 30 日首次发布，于 2021 年 10 月 20 日开始实施。

胶原蛋白低聚肽液态饮

1 范围

本标准规定了胶原蛋白低聚肽液态饮的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、鱼胶原低聚肽为主料，添加或不添加水果浓缩汁、酸度调节剂（柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸）、黄原胶、甜味剂（白砂糖、结晶果糖、三氯蔗糖、安赛蜜、木糖醇）、聚葡萄糖、抗性糊精、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、烟酰胺、食用香精，经调配、均质、灌装、灭菌、包装等工艺制成的可直接饮用的胶原蛋白低聚肽液态饮。该产品属于饮料。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 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 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 4789.15	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 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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准 食品pH值的测定
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	食品国家安全标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 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 317	食品安全国家标准 白砂糖
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25541	食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
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 食品中致病细菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
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]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
《中华人民共和国药典》二部（2020版）	

关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部2012年第16号)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鱼胶原低聚肽粉应符合附录A的规定；
- 3.1.2 木糖醇应符合GB 1886.234的规定；
- 3.1.3 水果浓缩汁应符合GB 17325的规定；
- 3.1.4 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定；
- 3.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定；
- 3.1.6 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定；
- 3.1.7 黄原胶应符合GB 1886.41的规定；
- 3.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定；
- 3.1.9 维生素C应符合GB 14754的规定；
- 3.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定；
- 3.1.11 食用香精应符合GB 30616的规定；
- 3.1.12 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定；
- 3.1.13 安赛蜜应符合GB 25540的规定；
- 3.1.14 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》二部（2020版）的规定；
- 3.1.15 白砂糖应符合GB/317 的规定；
- 3.1.16 结晶果糖应符合GB/T 26762的规定；
- 3.1.17 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定；
- 3.1.18 抗性糊精应符合卫生部2012年第16号的规定；
- 3.1.19 水应符合GB 5749的规定；
- 3.1.20 所有原辅料还应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	淡黄色至黄褐色
滋味、气味	微甜、气味协调、无异味、无异臭
状态	质地呈均匀的液体
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

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℃折光计法）/（%）	≥ 5
蛋白质/（%）	≥ 5
pH值	2.0~7.5
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.2
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤ 50

a仅限添加苹果浓缩汁的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	—
霉菌/（CFU/mL） ≤	20			
酵母/（CFU/mL） ≤	20			

注1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
注2：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为微生物限量可接受水平的限量值，M为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按照GB 7101中的要求进行检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 pH 值

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌）

分别按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品由本厂质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目

包括感官要求、净含量、可溶性固形物、pH、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

6.3.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.3 出厂检验抽样

净含量按5.4，其它项目从每批产品的不同位置随机抽取不小于500g样品，分别做相关检验。

6.3.4 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品合格。检验结果中若净含量、微生物指标有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；如果其它项目检验不合格，允许加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果合格，则判该批产品合格。如果复检结果仍有1项不合格，则判批产品不合格。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

(a) 新产品投产前；

- (b)原辅材料产地或供应商发生改变时；
- (c)更换生产设备时；
- (d)停产六个月以上，恢复生产时；
- (e)出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- (f)食品安全监督部门提出要求时。

6.4.2 型式检验抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取，净含量抽样按5.4进行，其它项目抽样数应不小于200g。

6.4.3 型式检验项目

本标准3.2~3.6全部项目。

6.4.4 判定规则

型式检验项目全部符合本标准，判该批产品合格。检验结果中若净含量、微生物指标有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；如果其它项目检验不合格，允许加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果合格，则判该批产品合格。如果复检结果仍有1项不合格，则判批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品运输包装标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

产品采用玻璃瓶包装，符合GB 4806.5的规定。产品外包装应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。箱体码放距墙离地20cm以上。

7.4.2 在本标准规定的条件下运输贮存，未开封产品自生产日期起，保质期为18个月。

附录A
(规范性附录)
鱼胶原低聚肽粉

A1 鱼胶原低聚肽粉

以淡水鱼或海水鱼的鱼皮或者鱼鳞为主要原料，添加适量蛋白酶，经酶解、提取、干燥、包装等工艺加工而制成的。

A2 鱼胶原低聚肽粉的质量要求

应符合附表A的要求。

附表A 鱼胶原低聚肽粉

项 目			指 标			
色泽			具有本品该有的色泽			
滋味和气味			具有该产品正常滋味、气味，无异味，无酸败味			
状态			具有本品正常的形状和组织状态，无正常视力可见外来的杂质，无霉变，无虫蛀			
总氮（以干基计），%			≥	15.5		
低聚肽（以干基计），%			≥	85.0		
羟脯氨酸，%			≥	5.5		
相对分子质量小于5000Da的肽所占比例			≥	80.0		
蛋白质，%			≥	90		
水不溶物，%			≤	0.10		
透射比，%	波长，nm	450	≥	85		
		620	≥	90		
无机砷（以As计），mg/kg			≤	0.1		
铅（以Pb计），mg/kg			≤	0.9		
镉（以Cd计），mg/kg			≤	0.1		
总汞（以Hg计算），mg/kg			≤	0.1		
总砷（以As计），mg/kg			≤	1.0		
铬（以Cr计），mg/kg			≤	2.0		
N-二甲基亚硝胺，μg/kg			≤	4.0		
多氯联苯 ^a ，mg/kg			≤	0.5		
菌落总数，CFU/g			≤	1000		
大肠菌群，MPN/100g			≤	30		
霉菌，CFU/g			≤	25		
酵母，CFU/g			≤	25		
菌落总数，CFU/g			采样方案及限量（如非指定，均以/25g表示）			
			n	c	m	M
			5	2	1×10 ³	10 ⁴
大肠菌群，CFU/g			5	2	10	10 ²
注1：a以PCB28、PCB52、PCB101、PCB138、PCB153和PCB180总和计						
注2：微生物检测用样品的采样及处理按GB 4789.1执行						
注3：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为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。						

注：以上资料引自己备案的企业标准Q/BW 0002S-2018