

湖南汇泽生物科技有限公司企业标准

Q/ANHZ 0002S-2022

食品安全企业标准 黄精蛋白肽饮品 II

湖南省卫
食品安全企

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4303735-2022
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2022年3月4日至2025年3月3日

2021-01-22 发布

2022-02-22 实施

湖南汇泽生物科技有限公司 发布





本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南汇泽生物科技有限公司提出。

本标准由湖南汇泽生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南汇泽生物科技有限公司

本标准主要起草人：李铁梅。

黄精蛋白肽饮品 II

1 范围

本标准规定了黄精蛋白肽饮品 II 的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、鲜（冻）鲢鱼肉为原料，黄精、沙棘、山药、酸枣仁、食用盐、葡萄糖（加或不加）为辅料，添加食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钾、碳酸钠、L-精氨酸、L-天冬氨酸中一种或多种）和营养强化剂（烟酸），选择性添加食品工业用加工助剂（维生素 B1、维生素 B12、氧化镁、硫酸锌、硫酸锰），鲜（冻）鲢鱼肉经破碎、离心、酶解、发酵或不发酵、配料（加入辅料）、水煮、过滤、配料（加入食品添加剂和营养强化剂）、灌装、灭菌等生产工序加工而成的黄精蛋白肽饮品 II。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 22492-2008	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	橙黄色至橙红色，均匀一致	取 50mL 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	澄清透明液体，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/（g/100mL）	≥ 1.0	GB 5009.5
肽含量/（g/100mL）	≥ 0.5	GB/T22492-2008 中附录 B
烟酸/（mg/kg）	3-18	GB 5009.89

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.24	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合表 4 规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/mL）				检验方法
	n	c	m	M	
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/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
*样品采集和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量	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	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

^a样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检测。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 30 瓶，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料为玻璃瓶，应符合 GB 4806.5 的要求。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为 30 个月。
