

备案号：225044S-2018

有效期至：2022 年 01 月 17 日

Q/THFH

通化福厚生物科技有限公司企业标准

Q/THFH0088S-2018

植物蛋白肽粉(固体饮料)

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THFH0088S-2018
备案号	225044S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-09-27 发布

2018-09-28 实施

通化福厚生物科技有限公司 发布

植物蛋白肽粉（固体饮料）

1 范围

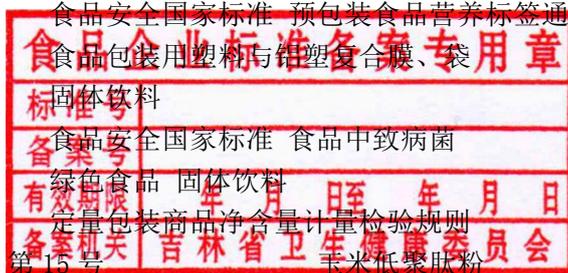
本标准以大豆肽粉、玉米低聚肽粉为原料，添加低聚异麦芽糖、维生素 C、维生素 B₂、维生素 D₂，经混合、制粒或不制粒、干燥、灭菌、分装、包装等工序制成的植物蛋白肽粉（固体饮料）。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂
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	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10789	饮料通则
GB 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝塑复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌
NY/T 1323	绿色食品 固体饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部 2010 年第 15 号	玉米低聚肽粉
国家质检总局令第 75 号 (2005)	定量包装商品计量监督管理方法
国家质检总局令第 123 号 (2009)	食品标识管理规定



3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.2 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定，本品每 100g 添加玉米低聚肽 20g。
- 3.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.4 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.5 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.6 维生素 D₂应符合 GB 14755 的规定。
- 3.1.7 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅白色至黄色	取5g左右的被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，在透明的玻璃烧杯内溶解稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
组织形态	疏松、均匀一致的粉状或颗粒状	
滋、气味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
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	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.4
蛋白质（以干基计）	≥ 50	GB 5009.5
肽含量（以干基计）	≥ 40	GB/T 22492 附录 B
≥80%肽段的相对分子质量	≤ 5000	GB/T 22492 附录A

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项目	标准号	限量	检验方法
铅（以 pd 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, cfu/g	≤	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数
霉菌计数, cfu/g	≤	50				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法	
		n	c	m	M	
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品营养强化剂的使用

应符合表6的规定。

表6 食品营养强化剂

品种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素C	1000mg/kg-2250mg/kg	≥1000mg/kg	GB 5009.86
维生素B ₂	9mg/kg-22mg/kg	≥9mg/kg	GB 5009.82
维生素D ₂	10 μg/kg-20 μg/kg	≥10 μg/kg	GB 5009.82

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

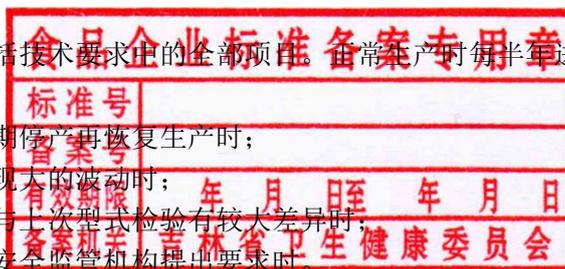
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品安全监管机构提出要求时。



6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品中随机抽取不少于万分之五的样品，抽样量不小于 200g。样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：植物蛋白肽粉（固体饮料）

配料表（原料）：大豆肽粉、玉米低聚肽粉、低聚异麦芽糖、维生素 C、维生素 B、维生素 D。

净含量/规格：5g/袋、6g/袋、7g/袋、10g/袋、15g/袋、500g/袋或根据市场实际需求而定。

生产者的名称：通化福厚生物科技有限公司；

地 址：吉林省通化市通化开发区四浑公路 999-999/551-077 号 102 室

联系电话：

生产日期和保质期：24 个月。

贮存条件：密闭，置阴凉干燥处；

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/THFH0088S-2018

食用方法：取本品一袋倒入杯中，用 100ml-150ml 温开水冲调，也可加入牛奶、饮料或粥中食用。

日服用量≤20g。

其他注意事项：玉米低聚肽每日食用量≤4.5 克，本品每 100g 添加玉米低聚肽 20g。

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	955 千焦 (kJ)	11%
蛋白质	50 克 (g)	83%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	6.2 克 (g)	2%
钠	0 毫克 (mg)	0%
维生素 B ₂	0.9 毫克 (mg)	64%
维生素 C	100 毫克 (mg)	100%
维生素 D ₂	1 微克 (μg)	20%

8 包装

包装袋选用铝箔复合包装袋 (AL)，应符合 GB/T 28118-2011 的规定。销售包装符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

成品不得露天堆放。成品仓库必须清洁、干燥、通风，无鼠虫害。

成品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

成品不得与有易败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。

成品入库必须依先进先出的原则，依次出库。

在符合上述规定的贮运条件，包装完整、未经启封的情况下，本产品保质期为 24 个月。