

备案号：224862S-2018

有效期至：2022 年 01 月 12 日

Q/JKM

吉林开曼科技有限公司企业标准

Q/JKM0009S-2018

林蛙皮胶原蛋白片（压片糖果）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JKM0009S-2018
备案号	224862S-2018
有效期限	2019年01月13日至2022年01月12日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-10 发布

2019-11-08 实施

吉林开曼科技有限公司 发布

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

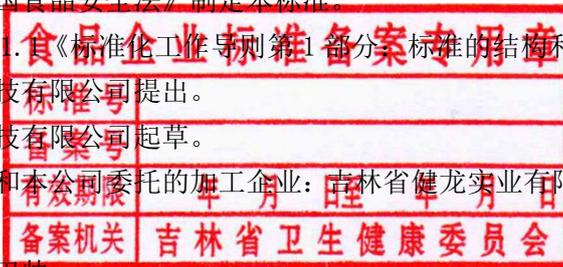
本标准由吉林开曼科技有限公司提出。

本标准由吉林开曼科技有限公司起草。

本标准适用于本公司和本公司委托的加工企业：吉林省健龙实业有限公司，地址：德惠市米沙子工业集中区中兴路。

本标准主要起草人：田帅。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



林蛙皮胶原蛋白片（压片糖果）

1 范围

本标准适用于以木糖醇为主要原料，林蛙皮经清洗、蒸煮制取胶原蛋白，将以上物料与桑椹、食用玉米淀粉、麦芽糊精混合、匀浆、干燥、粉碎、混合、压片制成的林蛙皮胶原蛋白片（压片糖果）。

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	包装储运图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品卫生微生物学检验 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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	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/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/T 8885	食用玉米淀粉
GB 9678.1	糖果卫生标准
GB 13509	食品添加剂 木糖醇
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准 糖果
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22222	食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇的测定高效液相色谱法
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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箔复合膜、袋
NY/T 1516	绿色食品 蛙类及制品
SB/T 10347	糖果 压片糖果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》2015版一部	
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
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 木糖醇应符合 GB 13509 的规定。

3.1.2 林蛙皮 NY/T 1516 的规定执行，制备按附录 A 执行。

3.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 桑椹应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 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	黑色	将样品50g置于白瓷盘中 目测色泽、形态、杂质， 口尝滋味，嗅其气味
组织形态	片状，大小一致	
滋、气味	具有本产品特有的香气，无异味，微甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 70	GB 5009.5
羟脯氨酸, g/100g	≥ 0.3	GB 9695.23

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	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（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法

注：样品采集和处理按GB 4789.1执行。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
木糖醇	甜味剂	5.0g/kg	—	—

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：感官要求、理化指标、致病菌指标、净含量。

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) 国家食品质量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

在成品库内随机取样，抽取 2kg，其中 1kg 检验，1kg 备样。

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：林蛙皮胶原蛋白片（压片糖果）

配料表（原料）：木糖醇、林蛙皮、桑椹、食用玉米淀粉、麦芽糊精

净含量/规格：按生产实际标注

生产企业：吉林省健龙实业有限公司

生产地址：吉林省长春市德惠市米沙子工业集中区中兴路

委托企业：吉林开曼科技有限公司

联系方式：0431-89572015

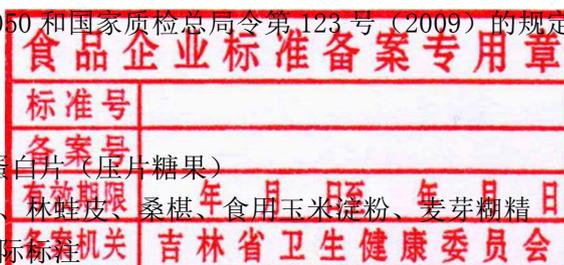
生产日期和保质期：生产日期具体以生产为准，保质期为2年

贮存条件：常温、避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JKM0009S-2018

其他需要标示的内容：



7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1578 千焦（kJ）	19%
蛋白质	60.4 克（g）	121%
脂肪	14.9 克（g）	25%
碳水化合物	0 克（g）	0%
钠	101 毫克（mg）	5%

8 包装

产品包装选用聚乙烯塑料瓶，应符合GB 4806.7的规定，或塑料与铝箔复合膜、袋，应符合GB/T 28118的规定。

商品包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 贮存

产品应贮存在通风、相对湿度不超过75%，具有防鼠设施的仓库中。产品离地面10cm以上，离墙壁20cm以上，不得与有毒、有异味、易挥发或潮湿的物品混放。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。