

备案号：225699S-2018

有效期至：2022年03月25日

Q/THYZ

通化一舟生物科技有限公司企业标准

Q/THYZ0001S-2018

苦苣银杏肽饮品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/THYZ0001S-2018
备案号	225699S-2018
有效期限	2019年03月26日至2022年03月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-29 发布

2018-11-30 实施

通化一舟生物科技有限公司 发布

苦苣银杏肽饮品

1 范围

本标准适用于以苦苣、银杏肽(银杏白果通过提取酶解过滤浓缩)、小麦低聚肽、槐花、栀子、山楂、维生素 E 为主要原料,添加或不添加葡萄糖浆、三氯蔗糖、山梨酸钾,经提取、浓缩、醇沉、调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工序制成的苦苣银杏肽饮品。

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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
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 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	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

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 食品中致病菌限量
GB/T 31326	植物饮料
NY/T 1507	绿色食品 山野菜
DB51/T 499	无公害农产品 银杏（白果）
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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
中华人民共和国卫生部公告（2012年 第8号）	关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告
国家卫计委公告2012年第16号	新食品原料 小麦低聚肽
《中国药典》2015版一部	槐花、栀子、山楂

3 分类

产品按照是否含糖可分为苦苣银杏肽饮品（含糖）、苦苣银杏肽饮品（无糖）。

3.1 苦苣银杏肽饮品（含糖）

以苦苣、银杏肽（银杏白果通过提取酶解过滤浓缩）、小麦低聚肽、槐花、栀子、山楂、维生素E为主要原料，添加葡萄糖浆、三氯蔗糖、山梨酸钾；经提取、浓缩、醇沉、调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工序制成的苦苣银杏肽饮品（含糖）。

3.2 苦苣银杏肽饮品（无糖）

以苦苣、银杏肽（银杏白果通过提取酶解过滤浓缩）、小麦低聚肽、槐花、栀子、山楂、维生素E为主要原料，添加或不添加山梨酸钾；经提取、浓缩、醇沉、调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工序制成的苦苣银杏肽饮品（无糖）。

4. 技术要求

4.1 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。

- 4.1.1 苦苣应符合 NY/T 1507 的规定。
- 4.1.2 银杏肽应符合附录A的规定。
- 4.1.3 小麦低聚肽应符合国家卫计委公告 2012 年第 16 号的规定；本品含小麦低聚肽 10g/100ml。
- 4.1.4 槐花、栀子、山楂应符合《中国药典》2015 版一部的规定。
- 4.1.5 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 4.1.6 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.7 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定。
- 4.1.8 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 4.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

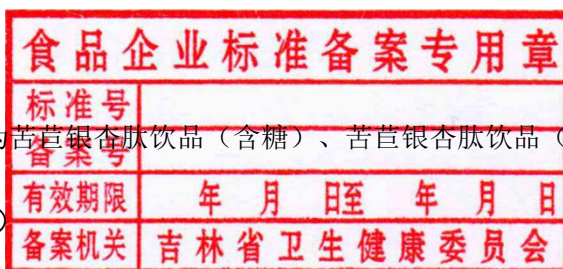


表 1 感官要求

项 目	分 类	要 求	检验方法
色泽	苦苣银杏肽饮品（含糖）	棕黄色至棕褐色，或呈产品特有的色泽。	取一定量混合均匀的被测样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
	苦苣银杏肽饮品（无糖）	棕黄色至棕褐色，或呈产品特有的色泽。	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味。		
状态	无正常视力可见外来异物，透明或均匀的混悬液。		
杂质	无外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。



项 目	标准号	指 标	检验方法
肽含量/（%）	≥	8.0	GB/T 22729
固形物 ^a /（g/L）	≥	6.5	GB/T 12143
蛋白质（以干基计N*6.25），%	≥	10.0	GB 5009.5
低聚肽（以干基计），%	≥	60.0	GB22729 6.3 方法
≥80%肽段的相对分子质量	≤	5000	GB/T22492 附录 A
^a 来源于苦苣、山楂的固形物			

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.29	GB 5009.12

4.5 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/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	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
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

4.6 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
三氯蔗糖	甜味剂	0.2g/kg	≤0.25g/kg	GB 22255
山梨酸钾	防腐剂	以山梨酸计0.3g/kg	以山梨酸计≤0.5g/kg	GB 5009.28

4.7 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

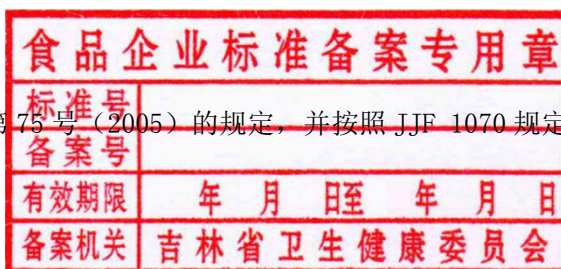
品种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素 E	10~30mg/kg	≥10mg/kg	GB/T 5009.82

5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。



7 检验规则

7.1 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、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 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) 国家质量监督机构提出要求时。

7.3 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。

7.4 抽样方法和抽样数量

每批次随机抽取 6 盒（大于 600mL），3 盒用作检验和复检，另 3 盒留样用。

7.5 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。

8 标签

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

8.1 标签式样

8.1.1 苦苣银杏肽饮品(含糖)

食品名称:苦苣银杏肽饮品(含糖)

配料表(原料):苦苣、银杏肽(银杏白果通过提取酶解过滤浓缩)、小麦低聚肽、槐花、梔子、山楂、维生素 E、葡萄糖浆、三氯蔗糖、山梨酸钾。

小麦低聚肽食用量:≤6g/天,本品含小麦低聚肽 10g/100mL

不适宜人群:婴幼儿

净含量和规格:10mL、20mL、25mL、30mL、50mL或根据用户要求

企业名称:通化一舟生物科技有限公司

地址:吉林省通化市通化开发区经开环路 2266 号(307 室)

联系方式:0435-6865099

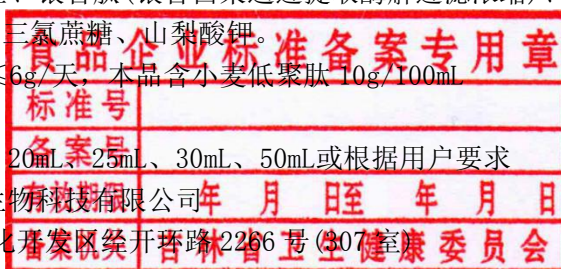
保质期:24个月

贮存条件:常温、置阴凉干燥处。

食品生产许可证编号:

产品标准号:Q/THYZ0001S-2018

特别提示:本标签式样只作为标准申报用,实际情况按生产需要和国家规定标注。



8.1.2 苦苣银杏肽饮品(无糖)

食品名称:苦苣银杏肽饮品(无糖)

配料表(原料):苦苣、银杏肽(银杏白果通过提取酶解过滤浓缩)、小麦低聚肽、槐花、梔子、山楂、维生素 E、山梨酸钾。

小麦低聚肽食用量:≤6g/天,本品含小麦低聚肽 10g/100mL

不适宜人群:婴幼儿

净含量和规格:10mL、20mL、25mL、30mL、50mL或根据用户要求

企业名称:通化一舟生物科技有限公司

地址:吉林省通化市通化开发区经开环路 2266 号(307 室)

联系方式:0435-6865099

保质期:24个月

贮存条件:常温、置阴凉干燥处。

食品生产许可证编号:

产品标准号:Q/THYZ0001S-2018

特别提示:本标签式样只作为标准申报用,实际情况按生产需要和国家规定标注。

8.2 营养成分表

含糖型应符合表 7 的规定;无糖型应符合表 8 的规定。

表 7 含糖型营养成分表

项目	每 100 毫升 (mL)	NRV%
能量	375 千焦 (kJ)	4%
蛋白质	9.5 克 (g)	16%
脂肪	0.0 克 (g)	0%
碳水化合物	12.5 克 (g)	4%
糖 (以葡萄糖计)	12.0 克 (g)	-
钠	20 毫克 (mg)	1%
维生素 E	0.8 毫克 (mg)	5%

表 8 无糖型营养成分表

项目	每 100 毫升 (mL)	NRV%
能量	179 千焦 (kJ)	2%
蛋白质	9.5 克 (g)	16%
脂肪	0.0 克 (g)	0%
碳水化合物	1.0 克 (g)	0%
糖	0.0 克 (g)	-
钠	20 毫克 (mg)	1%
维生素 E	0.8 毫克 (mg)	5%



9 包装

玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定；塑料瓶应符合 GB 4806.7 的规定。

销售包装应符合 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。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 保质期

保质期为 24 个月。

附录 A

(规范性附录)

银杏肽质量要求

本标准适用于清洁的银杏（白果）为原料，使用酶制剂、加工助剂活性炭，经煮制、酶解、脱腥脱色、过滤、浓缩、配料、低温真空或喷雾干燥包装等工艺加工制成的银杏肽。

A.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

		食品企业标准备案专用章		
		标准号	表 1 感官要求	
项 目		备 案 号	要 求	
色泽	灰白色至黄色或呈产品特有的色泽	有效期限	年 月 日 至 年 月 日	
组织形态	呈均匀粉末状	备案机关	吉林省卫生健康委员会	
滋、气味	具有该产品特有的滋味与气味，无异味			
杂质	无正常视力可见外来杂质			
检验方法				
取适量样品置于50mL透明烧杯中，在自然光下观察样品的组织形态、色泽，检查有无杂质，嗅闻其气味，用温开水冲调，品尝其滋味。				

A.2 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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	≥	70.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥	60.0	GB/T 22492附录B
≥80%肽段的相对分子质量	≤	5000	GB/T 22492附录A
水分，%	≤	7.0	GB 5009.3
羟脯氨酸	≥	3.0	GB 5009.124

A.3 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.95	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

A.4 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中的平板计数法	
霉菌/ (CFU/g)	≤ 50				GB 4789.15	
致病菌	沙门氏菌, CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采集及处理按照GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
n为同一批次产品应采集的样品数量；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。

