

ICS 67.160
X 51

Q/SFY

海南省食品安全企业标准

Q/SFY 0009S—2019

白蛋白肽饮品

2019-04-01 发布

2019-04-10 实施

海南三风友制药有限公司 发布

前 言

本标准由海南三风友制药有限公司提出。

本标准由海南三风友制药有限公司起草。

本标准主要起草人：汪贻元、黄广伟、黄卫英、邓剑彬、沈芳清、林泽强、梁文惠。

本标准为首次发布。

白蛋白肽饮品

1 范围

本标准规定了白蛋白肽饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以饮用水、鸡白蛋白经蛋白酶调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的白蛋白肽、结晶果糖等为原料，添加食用桔子香精、对羟基苯甲酸乙酯钠、山梨酸钾，经调配、均质、杀菌、灌装等生产工艺制成的白蛋白肽饮品的果蔬饮品生产控制、检验和贮运等环节。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、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 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 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 30602 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量技术监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 要求。
- 3.1.3 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的要求。
- 3.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.5 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 3.1.6 对羟基苯甲酸乙酯钠：应符合 GB 30602 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	棕黄色、棕红色至浅黄色、浅红色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	透明液体，允许有少量沉淀	
滋味与气味	具有本品应具有鸡蛋蛋清的滋味与气味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

理化指标

项目	指标	检验方法	
可溶性固形物，%（20℃，折光计法）	≥	10.0	GB/T12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12

3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/ml ≤	20				GB4789.15
酵母，CFU/ml ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB4789.10 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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB4789.1及GB/T4789.21执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.3 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2L，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.4 出厂检验

产品出厂须经逐批检验，检验合格后并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：净含量、可溶性固形物、净含量，微生物卫生指标（罐装产品做商业无菌检验，其它包装产品检验菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目作不定期抽检。

6.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。产品运输包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合国家相应的质量要求，所使用的玻璃瓶、PET 瓶应分别符合 GB 4806.5、GB4806.7 的规定。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于室温、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。

附：白蛋白肽原料标准

1 范围

本标准规定了生产的白蛋白肽的技术要求，食品添加剂，生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡白蛋白粉（鸡蛋白粉）为主要原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的白蛋白肽。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌群总数测定

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 霉菌和酵母菌计数

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 食品安全国家标准 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/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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16740 食品安全国家标准 保健食品

GB/T 大豆肽粉

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业酶制剂

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/JJY 0003S 鸡蛋白粉

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鸡蛋白粉

应符合 Q/JJY 0003S 的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.3 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭菌→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
形态	呈粉末状，无结块现象
色泽	白色或淡黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味与气味，无其他异味
杂质	无肉眼可见的外来物质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基算）/（g/100g）	≥ 80.0
肽含量（以干基算）/（g/100g）	≥ 70.0
相对分子量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例，/（g/100g）	≥ 80.0
水分/（g/100g）	≤ 7.0
灰分/（g/100g）	≤ 6.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.3
铅（pb）（mg/kg）	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总群/（cfu/g）	≤ 10000
大肠菌群（MPN/g）	≤ 0.92
霉菌/酵母菌/（cfu/g）	≤ 50
沙门氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》规定

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 肽含量

按 GB/T22492 规定的方法附录 B 方法测定。

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T22492 规定的方法附录 A 方法测定。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不用少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总群、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品投产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该产品为不合格品，不应复检。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9687 的规定。

8.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸，仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应该贮存在阴凉、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。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。
