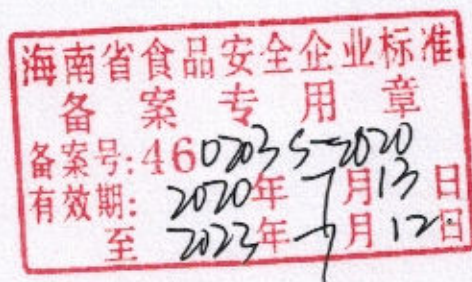


# Q/HKJR

## 海南省食品安全企业标准

Q/HKRJ 0010S—2020

### D-核糖人参肽固体饮料



2020-05-15 发布

2020-06-15 实施

海口君然生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海口君然生物科技有限公司提出。

本标准由海口君然生物科技有限公司起草。

本标准同时适用于委托生产企业：北京小西保健食品有限公司（地址：北京市海淀区凤凰岭路18号）。

本标准主要起草人：王亚平、王波。

本标准为首次发布。

## D-核糖人参肽固体饮料

### 1 范围

本标准规定了D-核糖人参肽固体饮料的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以人参（人工种植）肽、三七花提取物、D-核糖、壳寡糖、葛根提取物、沙棘提取物、菊粉提取物、海洋鱼低聚肽为原料，经混合、过筛、分装、包装等工艺制成的D-核糖人参肽固体饮料的生产控制、检验、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 1886.141 食品安全国家标准 食品添加剂 d-核糖
- 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 5009.12 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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF1070 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令 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家卫生计生委：关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）

### 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 人参（人工种植）肽、三七花提取物、葛根提取物、沙棘提取物、菊粉提取物：应符合附录 A 的规定。

3.1.2 D-核糖：应符合 GB 1886.141 的规定。

3.1.3 壳寡糖：应符合国家卫生计生委 2014 年 第 6 号公告的规定。

3.1.4 海洋鱼低聚肽：应符合 GB/T 22729 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	棕黄色至棕褐色	取10克左右的样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其香气，辨其滋味与气味
滋味与气味	具有本品特有清香味，无异味	
性 状	粉末状或颗粒状	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 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 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

表 A.4 葛根提取物的质量要求 (续)

项 目	要 求
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g

## A.5 菊粉提取物

适用于以菊粉为原料, 经水提、浓缩、干燥、粉碎、过筛、包装等生产工艺制成的菊粉提取物, 其质量应符合表A.5的要求。

表A.5 菊粉提取物的质量要求

项 目	要 求
色 泽	棕色到浅褐色
滋味与气味	具有本品特有滋味, 无异味
性 状	均匀粉末
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 7.0
灰分, g/100g	≤ 8.0
铅 (以Pb计), mg/k	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g