

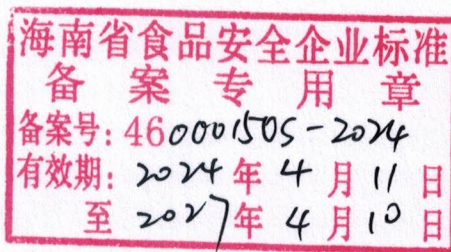
Q/YST

海南省食品安全企业标准

Q/YST 0083S—2024

代替 Q/YST 0083S—2021（第2版）

胶原蛋白肽固体饮料



2024-03-15 发布

2024-04-15 实施

养生堂药业有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/YST 0083S—2021（第2版）《胶原蛋白肽固体饮料》。

本标准与代替Q/YST 0083S—2021（第2版）相比，主要变化如下：

——胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）的配料取消余甘子粉、橄榄果粉。

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由养生堂药业有限公司提出。

本标准由养生堂药业有限公司起草。

本标准同时也适用于受委托生产企业：杭州养生堂保健品有限公司（地址：浙江省杭州市西湖区转塘街道龙坞镇葛衙庄181号）。

本标准主要起草人：洪玉玲、方洁、张朝云、童玲、张红霞、孔金君。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YST 0083S—2019、Q/YST 0083S—2021、Q/YST 0083S—2021（第2版）。

胶原蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了胶原蛋白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。

本标准适用于以胶原蛋白肽为主要原料，以菊粉、蜂蜜粉、柠檬粉、红石榴果汁粉、木糖醇、食用香精、柠檬酸、精米汁粉、红甜菜汁粉、蔓越莓果汁粉、针叶樱桃果粉、血橙粉、乙二胺四乙酸铁钠、弹性蛋白肽、阿萨伊果汁粉、线叶金雀花粉、水蜜桃粉、透明质酸钠、烟酰胺中部分物料为辅料，通过配料、混合、灌装、包装等生产工艺制成的胶原蛋白肽固体饮料的生产控制、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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1903.45 食品安全国家标准 食品营养强化剂 烟酰胺
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 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 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 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 22557 食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠
- 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

GB/T 29602 固体饮料

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4576 透明质酸钠

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》

国家卫生健康委公告2020年第9号《关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告》

3 产品分类

根据产品配料不同，胶原蛋白肽固体饮料可分为：胶原蛋白肽固体饮料、胶原蛋白肽固体饮料（血橙蔓越莓味）、胶原蛋白肽固体饮料（缤纷莓果味）、胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味），其配料组成分别如下：

- 3.1 胶原蛋白肽固体饮料：胶原蛋白肽、菊粉、蜂蜜粉、柠檬粉、红石榴果汁粉。
- 3.2 胶原蛋白肽固体饮料（血橙蔓越莓味）：胶原蛋白肽、木糖醇、精米汁粉、红甜菜汁粉、蔓越莓果汁粉、针叶樱桃果粉、血橙粉、乙二胺四乙酸铁钠、食用香精、柠檬酸。
- 3.3 胶原蛋白肽固体饮料（缤纷莓果味）：胶原蛋白肽、木糖醇、食用香精、柠檬酸、弹性蛋白肽、红甜菜汁粉、阿萨伊果汁粉、针叶樱桃果粉、线叶金雀花粉。
- 3.4 胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）：胶原蛋白肽、木糖醇、水蜜桃粉、食用香精、柠檬酸、针叶樱桃果粉、红甜菜汁粉、透明质酸钠、烟酰胺。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的要求。
- 4.1.2 菊粉：应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 4.1.3 蜂蜜粉：应符合附录 A.1 的要求。
- 4.1.4 柠檬粉：应符合附录 A.2 的要求。
- 4.1.5 红石榴果汁粉：应符合附录 A.3 的要求。
- 4.1.6 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.7 血橙粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.8 蔓越莓果汁粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.9 针叶樱桃果粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.10 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.11 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.12 乙二胺四乙酸铁钠：应符合 GB 22557 的规定。
- 4.1.13 精米汁粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.14 红甜菜汁粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.15 弹性蛋白肽：应符合附录 A.4 的规定。

- 4.1.16 阿萨伊果汁粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.17 线叶金雀花粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.18 水蜜桃粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.19 透明质酸钠：应符合 QB/T 4576 及国家卫生健康委公告 2020 年第 9 号的规定。
- 4.1.20 烟酰胺：应符合 GB 1903.45 的规定。
- 4.1.21 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.2 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
	胶原蛋白肽 固体饮料	胶原蛋白肽固体饮 料（血橙蔓越莓味）	胶原蛋白肽固体饮 料（缤纷莓果味）	胶原蛋白肽固体 饮料（水蜜桃味）	
色 泽	乳白色至浅 黄色	白色至浅红色，偶 有均匀散在的红色 小颗粒	粉色至浅紫色，偶 有均匀散在的紫色 小颗粒	白色至浅黄色， 偶有均匀散在的 黄色小颗粒	取 5g 左右被测样品置于 白色瓷盘中，在自然光线 下观察色泽和外观形态， 按标签上所述的使用方 法于透明的玻璃烧杯内 冲溶稀释后，立即嗅其香 气，辨其滋味，静置 2min 看烧杯底部有无异物
性 状	粉末状、无结块				
滋味与气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味				
杂 质	无正常视力可见的外来杂质				

4.3 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
	胶原蛋白肽 固体饮料	胶原蛋白肽固体饮 料（血橙蔓越莓味）	胶原蛋白肽固体饮 料（缤纷莓果味）	胶原蛋白肽固体 饮料（水蜜桃味）	
蛋白质，g/100g ≥	32.0	44.5	47.2	37.5	GB 5009.5
铁，mg/kg	—	132.5~220	—	—	GB 5009.90 第一法
烟酰胺，μg/100g	—	—	—	17600~26400	GB 5009.89 第一法
水分，g/100g ≤	7.0				GB 5009.3
铅(以Pb计)，mg/kg ≤	0.9				GB 5009.12

4.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌, CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、连续生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

在生产线或仓库内按每批产品包装件数（指基本包装箱）的1%随机抽样, 不足1000件者按1000件计。每批产品抽样数量不少于600g或至少8个独立包装, 5个独立包装微生物指标检验, 其余分别用于感官检验、净含量和理化指标检验及留样。

7.3 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

- 7.3.1 胶原蛋白肽固体饮料: 出厂检验项目包括感官要求、净含量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群。
- 7.3.2 胶原蛋白肽固体饮料（血橙蔓越莓味）: 出厂检验项目包括感官要求、净含量、蛋白质、铁、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.3.3 胶原蛋白肽固体饮料（缤纷莓果味）：出厂检验项目包括感官要求、净含量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.3.4 胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）：出厂检验项目包括感官要求、净含量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、烟酰胺。

7.4 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- 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。

7.5 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要求时，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要求时，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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。添加菊粉的产品应符合卫生部公告2009年第5号中关于菊粉每天食用量不超过4包（或条）的要求，添加透明质酸钠的产品应符合国家卫生健康委公告2020年第9号中关于婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，按终产品中配方用量，折算成终产品的推荐食用量≤200毫克/天的要求。产品外包装应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

胶原蛋白肽固体饮料产品包装规格为7.06g/条（或包、个），胶原蛋白肽固体饮料（血橙蔓越莓味）产品包装规格为5.66g/条（或包、个），胶原蛋白肽固体饮料（缤纷莓果味）产品包装规格为7.62g/条（或包、个），胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）产品包装规格为4.27g/条（或包、个）。内包装采用铝箔复合膜，符合铝箔复合膜GB/T 28118的规定；或者采用食品级塑料杯（封口膜为铝塑复合膜），符合GB 4806.7、GB/T 28118的规定。产品过度包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱，并符合GB/T 6543的要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

8.3 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。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
辅料要求

A.1 蜂蜜粉

A.1.1 范围

本标准适用于以蜂蜜为原料，经调配、杀菌、喷雾干燥等工艺加工精制而成所得的粉末。

A.1.2 感官要求

应符合表A.1的要求。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色，有光泽	取5g左右被测样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态，取适量嗅其香气，辨其滋味
滋味与气味	具有蜂蜜应有的香味和风味，无异味	
性 状	无正常视力可见外来异物，无结块，冲调后为接近无色透明溶液，不分层	

A.1.3 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

A.1.4 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表 A.3 微生物指标

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	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

A.2 柠檬粉

A.2.1 范围

本标准适用于以柠檬汁为原料，经调配、杀菌、喷雾干燥等工艺加工精制而成所得的粉末。

A.2.2 感官要求

应符合表A.4的要求。

表 A.4 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色，有光泽	取5g左右被测样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态，取适量嗅其香气，辨其滋味
滋味与气味	具有柠檬应有的香味和风味，无异味	
性 状	无正常视力可见外来异物，无结块，冲调后为透明溶液，不分层	

A.2.3 理化指标

应符合表A.5的规定。

表 A.5 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
注：农药残留限量符合 GB 2763 的规定。		

A.2.4 微生物指标

应符合表A.6的规定。

表 A.6 微生物指标

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	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

A.3 红石榴果汁粉

A.3.1 范围

本标准适用于以石榴汁为原料，经调配、杀菌、喷雾干燥等工艺加工精制而成所得的粉末。

A.3.2 感官要求

应符合表A. 7的要求。

表 A. 7 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	粉红色	取5g左右被测样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态，取适量嗅其香气，辨其滋味
滋味与气味	具有红石榴应有的香味和风味，无异味	
性 状	无正常视力可见外来异物，无结块，冲调后为粉红色半透明溶液，不分层	

A. 3. 3 理化指标

应符合表A. 8的规定。

表 A. 8 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009. 3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 12

注：农药残留限量符合 GB 2763 的规定。

A. 3. 4 微生物指标

应符合表A. 9的规定。

表 A. 9 微生物指标

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	100	GB 4789. 3平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4

注：。样品的采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。

A. 4 弹性蛋白肽

A. 1. 1 范围

本品以富含弹性蛋白的动物组织为原料，经食品用酶制剂酶解、精制等工艺制成的弹性蛋白肽粉。

A. 1. 2 感官要求

应符合表A. 10的要求。

表 A. 10 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	淡黄色至浅褐色	取适量试样置于洁白的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状 态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来异物	

A. 1. 3 理化指标

应符合表A. 11的规定。

表 A. 11 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质，g/100g $\geq$	90.0	GB 5009. 5
水分，g/100g $\leq$	7.0	GB 5009. 3
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009. 12

注：农药残留限量符合 GB 2763 的规定。

A. 1. 4 微生物指标

应符合表A. 12的规定。

表 A. 12 微生物指标

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	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数法
霉菌，CFU/g $\leq$	25				GB 4789. 15
酵母，CFU/g $\leq$	25				GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌，CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4

注：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。