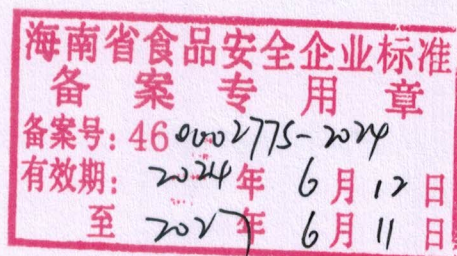


Q/HNJH

海南省食品安全企业标准

Q/HNJH 0014S—2024

透明质酸钠胶原蛋白饮品



2024-05-10 发布

2024-06-15 实施

海南钧华医疗科技有限公司 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—2020《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。

本标准由海南钧华医疗科技有限公司提出。

本标准由海南钧华医疗科技有限公司起草。

本标准主要起草人：刘海琼、吴尚键。

本标准为首次发布。

透明质酸钠胶原蛋白饮品

1 范围

本标准规定了透明质酸钠胶原蛋白饮品的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准以水、胶原蛋白肽、透明质酸钠为原料，添加发酵复合莓汁、草莓浓缩汁、柚子浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、樱桃浓缩汁、金桔浓缩汁、赤藓糖醇、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、山梨酸钾、草莓香精，经配制、过滤或不过滤、灌装、包装等生产工艺制成的透明质酸钠胶原蛋白饮品的生产、检验、贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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/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 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- 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（含第1号修改单）
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

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

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》

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》
《中华人民共和国药典》（2020版 二、四部）

3 产品分类

3.1透明质酸钠胶原蛋白饮品（水蜜桃味）

以水、胶原蛋白肽、透明质酸钠为主要原料，添加水蜜桃浓缩汁、樱桃浓缩汁、金桔浓缩汁、赤藓糖醇、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、草莓香精、山梨酸钾，经配制、过滤或不过滤、灌装、包装等生产工艺制成。

3.2透明质酸钠胶原蛋白饮品（益生菌酵素饮）

以水、胶原蛋白肽、透明质酸钠为主要原料，添加发酵复合莓汁、草莓浓缩汁、柚子浓缩汁、赤藓糖醇、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、山梨酸钾，经配制、过滤或不过滤、灌装、包装等生产工艺制成。

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 的规定。

4.1.2 透明质酸钠：应符合 2020 年第 9 号公告的规定。

4.1.3 水蜜桃浓缩汁、樱桃浓缩汁、金桔浓缩汁、发酵复合莓汁、草莓浓缩汁、柚子浓缩汁：应符合 GB/T 31121 的规定。

4.1.4 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。

4.1.5 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。

4.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。

4.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.9 草莓香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.10 水：应符合现行《中华人民共和国药典》（2020 版 二部）纯化水的规定。

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
色 泽	浅棕色至棕色澄清液体	取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有本品特有滋气味，无异味、无异臭	
状 态	液体，久置允许有少量沉淀物，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
三氯蔗糖, g/kg ≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
pH 值	3.5~5.0	现行《中国药典》四部通则0631
可溶性固形物, % ≥	7.5	GB/T 12143
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/ml	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
注: 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 食品添加剂质量应分别符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用应分别符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 原辅料入库要求

原辅料采购严格执行食品安全标准，每批原料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原辅料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原辅料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

7.2 组批

以相同物料、同一生产线、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.3 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.4 出厂检验

产品应由生产企业的质量检验部门检验合格并附合格证方可出厂，产品出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

7.5 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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.6 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要求时，判该批产品为不合格品，不得复验。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验一次，判定以复验结果为准。复验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；同时可标示“透明质酸钠食用量 $\leq 300\text{mg}/\text{天}$ ，折合本品每天不得超过2袋或1瓶”产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装袋应符合GB/T 28118的规定，包装用瓶应符合GB 4806.5的规定，中包装用纸盒包装，运输包装为纸箱，应符合GB/T 6543的规定，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品销售包装应符合GB 23350的要求。规格：30ml/袋、50ml/瓶，产品包装规格：7袋/盒、2瓶/盒或5瓶/盒，或根据市场需求包装。

8.3 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装输运。运输时防止挤压、碰撞、爆晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放。

8.4 贮存

产品应置于阴凉干燥处保存，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。成品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
