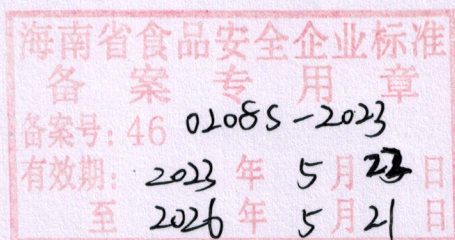


Q/KBY

海南省食品安全企业标准

Q/KBY 0001S—2023

鲨鱼软骨胶原蛋白肽固体饮料



2023-04-20 发布

2023-05-30 实施

三亚康佰益生物科技有限公司 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《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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由三亚康佰益生物科技有限公司提出。

本标准由三亚康佰益生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨坤福、蔡玉喜。

本标准为首次本发布。

鲨鱼软骨胶原蛋白肽固体饮料

1 范围

本标准规定了鲨鱼软骨胶原蛋白肽固体饮料的技术要求、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。

本标准适用于以鲨鱼软骨提取物、胶原蛋白肽粉、葡萄糖酸钙、维生素 D3 为主要原料，添加或不添加白砂糖、蔗糖素、葡萄果粉、水蜜桃粉、橙粉、百香果粉、哈密瓜粉，经混合、过筛、包装等生产工艺制成的鲨鱼软骨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/T 317 白砂糖
- GB 1903.50 食品安全国家标准 食品营养强化剂 胆钙化醇（维生素 D3）
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.5 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 15571 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙
- 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 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB/T 29602 固体饮料

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲨鱼软骨提取物：应符合附录 A 的要求。
3.1.2 胶原蛋白肽粉：应符合 GB 31645 的要求。
3.1.3 葡萄糖酸钙：应符合 GB 15571 的要求。
3.1.4 维生素 D3：应符合 GB 1903.50 的要求。
3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
3.1.6 蔗糖素：应符合 GB 25531 的要求。
3.1.7 葡萄果粉、水蜜桃粉、橙粉、百香果粉、哈密瓜粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

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	具有本品应有的色泽	取 5 克左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态；看有否外来异物，嗅其香气，辨其滋味
状 态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	

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
蛋白质, g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
钙（以Ca计），mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
维生素D μg/kg		10~20	GB 5009.82
蔗糖素 ^a , g/kg	≤	1.25	GB 22255
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

^a蔗糖素指标仅用于标签配料表中有蔗糖素的产品；蔗糖素指标按5倍稀释量制订。

3.4 微生物限量

应符合表3要求。

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 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	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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 规定的方法检测。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、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规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取 10 个销售包装， 5 个包装样品用于微生物指标检验，余下包装样品用于理化检验和留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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。

6.5 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。微生物指标以外的指标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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。标签配料表中有蔗糖素的产品应标明食用方法(用 5 倍或以上的温开水稀释后服用)。

7.2 包装

产品包装用复合铝箔袋材料应符合 GB/T 28118 的要求。包装规格根据市场需求规格包装。

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、防暴晒,防挤压、碰撞、冻结。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。

8 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)
鲨鱼软骨提取物质量要求

A.1 鲨鱼软骨提取物质量要求

适用于以鲨鱼软骨为原料，以 GB2760 允许使用的加工助剂为辅料，提取所得，产品质量应符合表 A.1 的规定。

表A.1 鲨鱼软骨提取物质量要求

项 目		指 标			
外 观		白色或微黄色粉末			
气 味		具有鱼腥味，无异味			
杂 质		无肉眼可见杂质			
水分，g/100g	≤	7.0			
灰分，g/100g	≤	8.0			
硫酸软骨素（氨基己糖），g/100g	≥	10.0			
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0			
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5			
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.3			
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.3			
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0			
项 目		采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
		n	c	m	M
菌落总数，CFU/g		5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g		5	2	10	100