

ICS 67.230
X 80

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)

Q肌®胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）

2024-10-29 发布

2024-11-29 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：

- 产品名称变更为《Q肌®胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）》；
- 胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）的配料组成去掉余甘子粉、橄榄果粉，增加红石榴果汁粉、巴西莓粉的规定；
- 理化指标“烟酰胺”的检测方法由“GB 5009.89 第二法”变更为“GB 5009.89 第一法”；
- 删除已退市或未上市产品“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）”及相关内容。
- 删除附录A。

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。

本标准主要起草人：洪玉玲、方洁、张朝云、童玲、张红霞。

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）。

Q肌[®]胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）

1 范围

本标准规定了Q肌[®]胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以胶原蛋白肽为主要原料，以木糖醇、水蜜桃粉、红石榴果汁粉、巴西莓粉、透明质酸钠、针叶樱桃粉、红甜菜汁粉、烟酰胺、柠檬酸、食用香精为辅料，通过配料、混合、灌装、包装等生产工艺制成的Q肌[®]胶原蛋白肽固体饮料（水蜜桃味）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 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 4789.15 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 4806.7 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 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》
 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
 3.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
 3.1.3 水蜜桃粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
 3.1.4 红石榴果汁粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
 3.1.5 巴西莓粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
 3.1.6 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。
 3.1.7 针叶樱桃粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
 3.1.8 红甜菜汁粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
 3.1.9 烟酰胺：应符合 GB 1903.45 的规定。
 3.1.10 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.11 食用香精：应符合 GB 30616 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	白色至浅红色，偶有均匀散在的红色小颗粒	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	

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
蛋白质, g/100g \geq	37.5	GB 5009.5

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
烟酰胺, $\mu\text{g}/100\text{g}$	17600~26400	GB 5009.89 第一法
水分, $\text{g}/100\text{g} \leq$	7.0	GB 5009.3
铅（以Pb计）, $\text{mg}/\text{kg} \leq$	0.9	GB 5009.12

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				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
霉菌, CFU/g \leq	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 4789.25 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JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂和营养强化剂

- 4.1 使用的食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 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 的规定。
- 4.3 食品营养强化剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 14880 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

以同一批投料、同一生产周期、连续生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 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1千件者按1千件计。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。

6.3 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，并出具检验合格报告后方可出厂。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。

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。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。

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的规定，透明质酸钠按产品中配方用量，折算成终产品的推荐食用量≤200毫克/天，并标注婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用铝箔复合膜应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）应符合GB 4806.7、GB/T 28118的规定。产品销售包装应符合GB 23350的规定。储运包装采用瓦楞纸箱，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。产品包装规格为4.27g/条（或包、个），产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

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。

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。
