

ICS 67.230  
X 83

Q/ZKY

海南省食品安全企业标准

Q/ZKY 0002S—2024  
代替 Q/ZKY 0002S—2021

源生堂牌蛋白粉

2024-11-10 发布

2024-12-10 实施

海南正康药业有限公司 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/ZKY 0002S—2021《源生堂牌蛋白粉》。

本标准与Q/ZKY 0002S—2021相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

本标准由海南正康药业有限公司提出。

本标准由海南正康药业有限公司起草。

本标准主要起草人：王焰、罗丹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/ZKY 0002S—2011、Q/ZKY 0002S—2014、Q/ZKY 0002S—2017、Q/ZKY 0002S—2021。

# 源生堂牌蛋白粉

## 1 范围

本标准规定了源生堂牌蛋白粉的技术要求、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、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白、浓缩乳清蛋白、大豆磷脂、植脂末为原料，经过筛、混合、分装等生产工艺制成的，其标志性成分为蛋白质，具有增强免疫力保健功能的保健食品源生堂牌蛋白粉的生产控制、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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB 17405 保健食品良好生产规范
- GB/T 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

LS/T 3219 大豆磷脂

QB/T 4791 植脂末

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》

《保健食品标识规定》

《保健食品标注警示用语指南》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆分离蛋白：应符合 GB/T 20371 的要求。

3.1.2 大豆磷脂：应符合 LS/T 3219 的要求。

3.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

3.1.4 浓缩乳清蛋白：应符合附录 A 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	淡黄色	取适量试样置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味	
状 态	干燥均匀的粉末状、无结块现象；无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.3 功能要求

增强免疫力。

#### 3.4 标志性成分指标

应符合表 2 的规定。

表 2 表 2 标志性成分指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质，g/100g	≥ 80	GB 5009.5

#### 3.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4

表 4 表 3 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

### 3.6 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 5 表 4 微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数, CFU/g	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.92	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌	≤	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g	GB 4789.10

注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 净含量及允许负偏差指标

应符合表 5 的规定。

表 6 表 5 净含量及允许负偏差指标

净含量	允许负偏差, %
500g/罐	3.0
10g/袋	9.0

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17405 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库要求

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求进行检验,合格后方可入库使用。

### 5.2 组批

以同一批投料、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。

### 5.3 抽样

每批产品按独立包装件数的 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 12 件独立包装，总量不少于 2kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查、功效成分指标和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 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。

### 5.4 出厂检验

成品出厂前必须经厂质量检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等。

### 5.5 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。

### 5.6 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。

## 6 标签、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 16740、《保健食品标识规定》和《保健食品标注警示用语指南》的规定，产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品包装用马口铁罐应符合 GB 4806.9 的要求，包装袋符合 GB/T 21302 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 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；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。

### 6.4 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；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。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

## 7 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)  
原辅料质量要求要求

A.1 浓缩乳清蛋白质量要求

应符合附表 A.1 的要求。

表 A.1 浓缩乳清蛋白质量要求

项 目	要 求
来源	乳清
制法	经超滤(0.3-0.5MPa, 35-45° C)、浓缩、喷雾干燥(进口温度 130-160° C, 出口温度 75-90° C). 包装等主要工艺制成
感官要求	乳白色或浅黄色, 色泽均匀一致; 具产品特有的滋味、气味, 无异味; 干燥均匀的粉末状产品、无结块; 无正常视力可见杂质
水分, g/100g	≤ 6.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
蛋白质, g/100g	≥ 75
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 1.0
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g