

ICS 67.230  
X 83

Q/YST

海南省食品安全企业标准

Q/YST 0011S—2025  
代替 Q/YST 0011S—2015

养生堂牌胶原蛋白粉

2024-09-10 发布

2024-11-01 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 0011S—2015《养生堂牌胶原蛋白粉》。

本标准与Q/YST 0011S—2015比，主要变化如下：

- 按照保健食品批准证书修订了产品技术要求；
- 出厂检验项目删除霉菌和酵母。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由养生堂药业有限公司、杭州养生堂保健品有限公司提出。

本标准由养生堂药业有限公司、杭州养生堂保健品有限公司起草。

本标准主要起草人：洪玉玲、方洁、孔金君、张红霞、翁慧燕。

标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/YST 0011S—2013、Q/YST 0011S—2015。

# 养生堂牌胶原蛋白粉

## 1 范围

本标准规定了养生堂牌胶原蛋白粉的技术要求、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。

本标准适用于以胶原蛋白为主要原料，以果糖、针叶樱桃果粉、山药粉、D-甘露糖醇、柠檬酸、红酒粉、樱桃香精为辅料，通过干燥、混合、分装等主要工艺加工制成，标志性成分为蛋白质和羟脯氨酸，具有改善皮肤水份功能的保健食品养生堂牌胶原蛋白粉的生产控制、检验、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 1886.177 食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/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 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- 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 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB 2732 水解胶原蛋白

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

YBB00122002 口服固体药用高密度聚乙烯瓶

YBB00132002 药用复合膜、袋通则

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》

《保健食品标注警示用语指南》

《保健食品标志规范标注指南》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 胶原蛋白：应符合附录 A.1 的规定。
- 3.1.2 果糖：应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 3.1.3 针叶樱桃果粉：应符合附录 A.2 的规定。
- 3.1.4 山药粉：应符合附录 A.3 的规定。
- 3.1.5 D-甘露糖醇：应符合 GB 1886.177 的规定。
- 3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.7 红酒粉：应符合附录 A.4 的规定。
- 3.1.8 樱桃香精：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	淡黄色间紫红色	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，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
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味	
性 状	粉末状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 保健功能

改善皮肤水份。

#### 3.4 标志性成分指标

应符合表2规定。

表2 标志性成分指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质（以干基计），g/100g	66.0~95.0	GB 5009.5
羟脯氨酸，g/100g	6.0~10.0	GB/T 9695.23

#### 3.5 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.17
水分，%	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

### 3.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 25000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 净含量及允许负偏差

应符合表5的规定。

表5 净含量及允许负偏差指标

净含量	允许负偏差	检验方法
12.25g/瓶	9%	JJF 1070

## 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 原料及辅料入库检验

原料入库前应由工厂质检部门按原辅料标准要求逐批检验，合格后方可入库。

### 5.2 组批

以同一批投料、同一生产周期、连续生产的包装完好的产品为一组批。

### 5.3 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350g或至少8个独立包装，分别用于感官检验、净含量和理化指标检验，微生物指标检验及留样。

### 5.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、羟脯氨酸、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

### 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、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 16740和《保健食品标注警示用语指南》、《保健食品标志规范标注指南》的规定，产品储运包装外箱除应符合GB/T 191的规定外，还应标明产品名称、生产企业名称、生产日期、批准文号、净含量及贮存条件等。

### 6.2 包装

产品包装规格为12.25g/瓶，包装用口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002的要求，封口膜应符合YBB00132002的规定。销售包装应符合GB 23350的规定，外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

### 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、防曝晒，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。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、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。

## 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)  
原辅料要求

### A.1 胶原蛋白

应符合下表A.1的规定，其余指标应符合QB 2732《水解胶原蛋白》的规定。

表 A.1 胶原蛋白的质量要求

项 目	指 标	检验方法
感官要求	白色或淡黄色粉末，胶原蛋白特有气味，无异味，无肉眼可见的外来杂质	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
水分, %	≤ 8.0	GB 5009.3
相对分子质量	500-20000	QB 2732 5.2 相对分子质量（凝胶层析法）
蛋白质(干基计), %	≥ 90.0	GB 5009.5
羟脯氨酸(干基计), %	≥ 7.5	GB/T 9695.23
透射比 450nm, %	≥ 70	QB 2732 5.4 透射比
透射比 620nm, %	≥ 85	QB 2732 5.4 透射比
灰分, %	≤ 2.0	GB 5009.4
二氧化硫, mg/kg	≤ 50	QB 2732 5.6 二氧化硫
过氧化物, mg/kg	≤ 10	QB 2732 5.7 过氧化物
pH(1%溶液)	4.0-7.0	QB 2732 5.8 pH
水不溶物, %	≤ 0.1	QB 2732 5.9 水不溶物
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.17
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4

### A.2 针叶樱桃果粉

**A.2.1 来源及制法：**来源于针叶樱桃，经清洗、榨汁、杀菌（>85℃，2min）、喷雾干燥（80℃-120℃）等主要工艺加工制成。



A. 2.2 针叶樱桃果粉质量要求应符合下表A. 2的规定。

表 A. 2 针叶樱桃果粉的质量要求

项 目	指 标	检验方法
感官要求	浅黄色粉末；具有针叶樱桃果的滋味及气味，无异味	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。
水分，%	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 4.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.17
菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 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

### A. 3 山药粉

A. 3.1 来源及制法：来源于山药，经清洗、蒸汽杀菌（115℃~125℃）、干燥、粉碎、过筛等主要工艺加工制成。

A. 3.2 山药粉质量要求应符合下表A. 3的规定。

表A. 3 山药粉的质量要求

项 目	指 标	检验方法
感官要求	白色至淡黄色粉末；具有山药的滋味及气味，无异味	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。
水分，%	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质，%	8~12	GB 5009.5
灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.17
菌落总数，CFU/g	≤ 2000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50	GB 4789.15

续表A.3 山药粉的质量要求

项 目	指 标	检验方法
沙门氏菌 ≤	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ≤	0/25g	GB 4789.10

## A.4 红酒粉

A.4.1 来源及制法：来源于红葡萄酒，经浓缩、过滤、灭菌（95℃，20s），喷雾干燥（进风温度160℃，出风温度80℃）、过筛、包装等主要工艺制成。

A.4.2 红酒粉质量要求应符合下表A.4的规定。

表A.4 红酒粉的质量要求

项 目	指 标	检验方法
感官要求	紫红色粉末；具有红酒特有的滋味及气味，无异味	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。
水分，% ≤	5.0	GB 5009.3
灰分，% ≤	2.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.17
菌落总数，CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g ≤	0.92	GB 4789.3 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

**附 录 B**  
**(规范性附录)**  
**原料要求**

**B.1  $\gamma$ -氨基丁酸**

本标准规定了养生堂®天麻氨基丁酸片中原料 $\gamma$ -氨基丁酸的质量标准。除应符合原卫生部公告2009年第12号的规定外，还应符合表A.1的规定：

**表 B.1  $\gamma$ -氨基丁酸质量要求**

项 目	指标要求	
来源	L-谷氨酸钠	
制法	经发酵、纯化、过滤浓缩、结晶、分离，喷雾干燥等工艺而制成	
感官	白色或淡黄色粉末	
$\gamma$ -氨基丁酸，%	≥	20.0
水分，%	≤	10.0
灰分，%	≤	18
铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.0
砷（以As计），mg/kg	≤	1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.3
菌落总数，CFU/g	≤	1000
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

**B.2 天麻提取物**

应符合表A.2的规定。

**表 B.2 天麻提取物质量要求**

项 目	指标要求	
来源	天麻 应符合《中华人民共和国药典》的要求	
制法	经粉碎、过筛、提取（加8倍量水96+4℃提取2次，每次2h，过滤）、浓缩、混合、喷雾干燥（进风温度140-190℃，出风温度75-85℃）、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工制成。	
感官要求	米色至浅棕色粉末	
提取率，%		9-15
天麻素，%	≥	2.5
干燥失重，%	≤	5.0

表 A.2 天麻提取物质量要求（续表）

项 目		指标要求
灰分, %	≤	5.0
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	2.0
砷（以 As 计）, mg/kg	≤	1.0
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.3
菌落总数, CFU/g	≤	1000
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

附 录 C  
(规范性附录)

11

C.1 薄膜包衣预混剂（聚乙烯醇、二氧化钛、聚乙二醇、滑石粉、氧化铁红）

应符合表B.1的规定。

表 C.1 薄膜包衣预混剂质量标准

项 目	指标要求
来源	聚乙烯醇、二氧化钛、聚乙二醇、滑石粉、氧化铁红
制法	经混合、包装等主要工艺制成
感官要求	粉红色粉末
灰分, %	35.78-43.78
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 2.0
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
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