

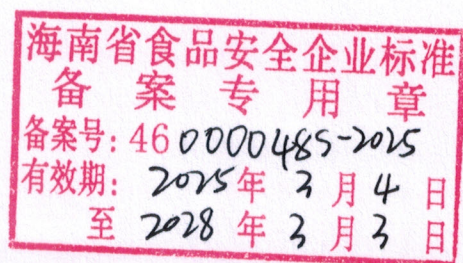
Q/YST

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



2025 - 02 - 07 发布

2025 - 03 - 10 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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。

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	GB 5009.34
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