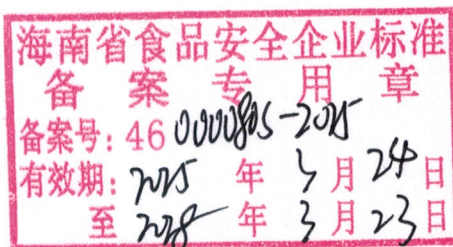


Q/ZK

海南省食品安全企业标准

Q/ZK 0001S—2025

鱼胶原玫瑰饮



2025-02-26 发布

2025-03-30 实施

中堃（海南）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—2020《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。

本标准由中堃（海南）生物科技有限公司提出。

本标准由中堃（海南）生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：钱伟国、徐丹。

本标准为首次发布。

鱼胶原玫瑰饮

1 范围

本标准规定了鱼胶原玫瑰饮的技术要求、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、储存和保质期的要求。

本标准适用于纯净水、鱼胶原蛋白肽、重瓣红玫瑰、海参、蔓越莓干、枸杞、刺梨原浆、白芷、昆布、海带、西红花为原料，低聚木糖、木糖醇为辅料，经前处理、提取（纯净水、重瓣红玫瑰、海参、蔓越莓干、枸杞、昆布、海带、西红花）、混合（添加鱼胶原蛋白肽、刺梨原浆、低聚木糖、木糖醇）、过滤（或过滤后混合）、灌装、灭菌（或灭菌后灌装）、包装等生产工艺制成的鱼胶原玫瑰饮生产控制、检验和储存等环节。

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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.5 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 20554 海带

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 35545 低聚木糖
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
NY/T 1514 绿色食品 海参及制品
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》
中华人民共和国药典（2020 年版 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 的要求。
- 3.1.2 鱼胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的要求。
- 3.1.3 重瓣红玫瑰：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 海参：应符合 NY/T 1514 的要求。
- 3.1.5 蔓越莓干：应符合 GB 14884 的要求。
- 3.1.6 枸杞、白芷、昆布、西红花：应符合中华人民共和国药典（2020 年版 一部）的要求。
- 3.1.7 刺梨原浆：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 3.1.8 海带：应符合 GB/T 20554 的要求。
- 3.1.9 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的要求。
- 3.1.10 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

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	具有该产品应有的色泽	取一定量待测样品置 50mL 无色透明烧杯中，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
性 状	均匀液体，允许有少量许沉淀	
滋味与气味	具有该产品的香气和滋味，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		要 求	检 验 方 法
蛋白质， mg/L	≥	300	GB 5009.5
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.2	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 ^a 及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 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》的要求。按JJF1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

食品加工助剂的来源和用量应符合应GB 2760的规定，原料质量应符合本标准3. 1的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 入库检验

原料入库应经本单位检验部门检验或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 组批

以同一批原料、同一配料、同一生产日期、同一生产班次、同一生产线生产、同一包装规格的产品为一组批。

6.3 抽样

每批产品随机抽取 10~12 个完整的包装，5 个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于感官、理化检验和留样。

6.4 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；其他项目做不定期抽检。

6.5 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) 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;
- f) 供需双方对产品质量有争议时。

6.6 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。微生物指标外的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和GB 28050规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定,瓶盖应符合GB 4806.7的规定,产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装规格根据市场和客户要求包装。

7.3 运输

产品运输工具必须清洁、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒,防挤压;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

产品应贮存阴凉、干燥、通风的仓库中。与地面和墙壁保持一定距离,不得与有毒、有害、有异味、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

在符合本标准的要求的条件下,产品保质期按标签规定执行。