

Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0033S—2024



多肽蛋白片（压片糖果）

2024-02-06 发布

2024-02-06 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言



本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定此标准，作为本企业组织安全生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、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》的规定制定。其余指标根据产品实际制定。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：李方瑞，李一年。

本标准于2024年02月06日由青海晶珠中药饮片有限公司负责人李方瑞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2024年02月06日首次发布。

多肽蛋白片（压片糖果）



1 范围

本标准规定了多肽蛋白片（压片糖果）的要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以螺旋藻、动物蛋白（蚕蛹）、魔芋粉、蜂蜡为原料，添加 α -环状糊精，经预处理、干燥、粉碎、混合、压片成型、包装而成的多肽蛋白片（压片糖果）（以下简称产品）。

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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 1886.351	食品安全国家标准 食品添加剂 α -环状糊精
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 24314	蜂蜡
NY/T 494	魔芋粉
DBS45/030	食品安全地方标准 食用冻鲜桑蚕蛹
GB/T 16919	食用螺旋藻粉质量通则
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	《定量包装商品净含量计量检验规则》
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定。

3.1.2 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.3 蜂蜡：应符合 GB/T 24314 规定。

3.1.4 蚕蛹：应符合 DBS45/ 030 规定。

3.1.5 α -环状糊精：应符合 GB 1886.351 规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

3.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	目视、鼻嗅、口尝
组织形态	呈片状，大小一致，坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
干燥失重 (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质	≥ 10	GB 5009.5

3.4 污染物限量与试验方法

产品的污染物限量与试验方法符合表3的规定。





表3 污染物限量与试验方法

项目		指标	试验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量允差及实验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

4 检验规则

4.1 检验分类

检验分原辅料入库检验、出厂检验和型式检验。

4.2 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库备用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为净含量、感官指标、干燥失重。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的除3.1以外的全部要求。

4.4.2 在下列情况之一时，必须进行型式检验：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产，每半年进行一次；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 本批次出厂检验结果与过往批次检验结果有较大波动时。



4.5 组批与抽样

以同一批原料、同一生产方式生产和加工的同一规格产品为一个批次。

从同一批次产品中，随机抽取样品，型式检验应从出厂检验合格的产品中随机抽取。数量应不少于1kg（不少于8个最小包装单位），将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样复验。

4.6 判定原则

样品经检验，微生物指标有任意一项不合格，直接判定该批产品为不合格品，不得复验。其余指标若有不合格项目，允许在同批产品中对不合格进行复验，以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050的要求。

运输包装外应标明：产品名称、厂名、厂址、保质期、规格、数量、商标及防潮、防压等标志，并符合GB/T 191 的要求。

5.2 包装

包装采用铝塑复合袋，应符合GB/T 28118的要求。包装规格为20片/袋；10袋/盒、20袋/盒/；20盒/箱、50盒/箱。

5.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、防雨、防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥、清洁的室内，不得与毒有害、有异味的物品混贮。

5.5 保质期

在上述贮、运条件下，产品的保质期为24个月。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	多肽蛋白片（压片糖果）	标准主要起草人	李万瑞、李一年
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准以螺旋藻、动物蛋白（蚕蛹）、魔芋粉、蜂蜡为原料，添加α-环状糊精，经预处理、干燥、粉碎、混合、压片成型、包装而成的多肽蛋白片（压片糖果）。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>详见附页说明</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《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。</p> <p>本标准起草参照 SB/T 10347-2017 糖果 压片糖果</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无</p>			

附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）

1. 原辅料要求

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定。

魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

蚕蛹：应符合 DBS45/ 030 的规定。

蜂蜡：应符合 GB/T 24314 的规定。

2. 食品添加剂使用情况

α -环状糊精：应符合 GB 1886.351 的规定。

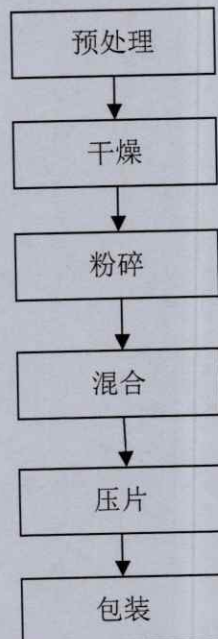
食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3. 生产工艺

3.1 制作方法

以螺旋藻、动物蛋白（蚕蛹）、魔芋粉、蜂蜡为原料，添加 α -环状糊精，经预处理、干燥、粉碎、混合、压片成型、包装而成的多肽蛋白片（压片糖果）。

3.2 工艺流程图



3.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 企业标准比较情况说明

本标参照 SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》和 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，检验方法参考了相应的国家标准规定的方法，感官指标根据产品实际特性而制定，食品中污染物铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于国家标准。

5. 产品检验指标及检验方法

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。
组织形态	呈片状，大小一致，坚实，不松散，剖面紧密，不粘连
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味
杂质	无正常视力可见杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重/ (g/100g) \leq	5.0
蛋白质 \geq	10

5.3 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项目	指标
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.4

5.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。



企业标准主要内容对比情况

标准名称（标准号）	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国家标准或同类产品国际和国外标准
	多肽蛋白片（Q/JZZY 0033S-2023）	SB/T 10347-2017 糖果压片糖果		
原料要求	生产用水：应符合 GB 5749 的规定。 螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定。 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。 蚕蛹：应符合 DBS45/ 030 的规定 蜂蜡：应符合 GB/T 24314 规定。	应符合相关国家标准或行业标准的规定。		
食品添加剂品种和使用量	α-环状糊精：应符合 GB 1886.351 规定。 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定	品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。		
生产工艺要求	应符合GB 14881的规定	/		
终产品要求	感官指标	色泽	符合品种应有的色泽	
		滋味、 气味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
		组织形态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	

	理化指标 污染 物限 量	杂质 干燥失重 (g/100g)	无正常视力可见杂质		
		蛋白质	无正常视力可见杂质		
		铅 (以 Pb 计), mg/kg	无正常视力可见杂质		
		总砷 (以 As 计), mg/kg	无正常视力可见杂质		
其他内容	无				
修订、变更或修改 内容	无				