

ICS

Q/JMQ

青海金麦杞生物科技有限公司企业标准

Q/JMQ 0008S-2024

花青素胶原蛋白肽

2024年XX月XX日发布

2024年XX月XX日实施

青海金麦杞生物科技有限公司 发布



前 言

本文件依据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。

本标准贯彻了《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》根据《青海省食品安全地方标准管理办法》等法律、法规的规定进行编写。

本标准由青海金麦杞生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：青海金麦杞生物科技有限公司。

本标准起草人：陈涛、赵景阳、罗芳。

本标准于2024年04月11日由青海金麦杞生物科技有限公司负责人批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于XXXX年XX月XX日正式发布。



花青素胶原蛋白肽

1 范围

本标准规定了花青素胶原蛋白肽固体饮料的技术规范性引用文件、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮运、运输和保质期。

本标准适用以黑果枸杞为原料，胶原蛋白肽、L-阿拉伯糖为辅料，经水提取、过滤、脱果胶、浓缩、混匀、冷冻干燥后粉碎、混匀、包装等工艺制成的花青素胶原蛋白肽（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 大肠菌群测定
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 4806.5	玻璃制品	
GB 4806.7	食品接触用塑料材料及制品	
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 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 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10343	食品安全国家标准	食用酒精
GB/T 10789	国家标准	饮料通则
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB/T 29602	固体饮料	

GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽
QB/T 4321	轻工行业标准	L-阿拉伯糖
DBS 63/0010	食品安全地方标准	黑果枸杞
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令第75号, 定量包装商品计量监督管理办法		

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黑果枸杞：应符合 DBS 63/0010 的要求。
- 3.1.3 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的要求。
- 3.1.4 L-阿拉伯糖：应符合 QB/T 4321 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	检测方法
色泽	紫色或黑紫色	取5g样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下,目视、鼻嗅,用凉水冲调后口尝。
组织状态	粉末	
气味、滋味	具有黑果枸杞特有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检测方法
水分 (%) ≤	6.8	GB 5009.3
灰分 (%) ≤	2.0	GB 5009.4
花青素 / (g/100g) ≥	1.0	T/QAS 075
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.009	GB 5009.17
蛋白质 / (g/100g) ≥	30.0	GB 5009.5

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
霉菌	50				GB 4789.15
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-----	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。N 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5. 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一批投料、同一生产线、同一规格的产品为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数目

每批产品中随机抽取 600g 为样品，其中 300g 用于检验，另 300g 留样。

5.2.2 检验项目



每批产品出厂前，按本标准进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、花青素、菌落总数、霉菌、大肠菌群计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

每批产品中随机抽取 600g 为样品用于检验。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验项目符合本标准规定，则可判为合格品。有任意一项不符合本标准规定，应从同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格，不能复检。

5.4.2 型式检验项目全部符合本标准规定，则判为合格品。若有一项以上（含一项）不符合本标准规定，则判该批产品为不合格。



6. 标识、包装、贮存、运输

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装规格应符合表 4 的规定。

表 4 包装规格

包装形式	规格
瓶装	0.5g~5g/瓶, 5~100 瓶/盒, 10~100 盒/箱
	5g~1000g/瓶, 1~20 瓶/盒, 2~50 盒/箱
袋装	0.5g~5g/袋, 5~200 袋/盒, 10~100 盒/箱
	50g~5000g/袋, 1~100 袋/箱

包装材料应符合 GB/T 28118、GB4806.5 的规定；外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
包装应封装严实，不得有破漏现象。包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 20cm 以上的材料。产品贮存的环境应在温度 $<25^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度为 $<60\%$ 的范围内。

6.4 运输

运输工具应清洁、干燥，产品不得与有毒、有害物品混装运输。装卸时应轻拿轻放，严禁抛投、撞击、挤压。运输时应防止日晒雨淋。

7. 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为24个月。



青海省卫生健康委员会：

我公司的《花青素胶原蛋白肽》食品安全企业标准 Q/JMQ0006S-2024 指标限量值均根据实际试验检测验证所得。

其中感官要求指标根据产品特性制定。安全指标中的污染物指标铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的国家标准值；总砷 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的国家标准值；总汞 $\leq 0.009\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 的国家标准值。理化指标水分 $\leq 6.8\%$ ，严于《固体饮料》中 $\leq 7.0\%$ 国家标准。其他食品安全指标等同引用国家标准 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 《中华人民共和国国家标准 固体饮料》。

具有食品检验资质的检验机构出具的检验报告原件，见附件。



青海省卫生健康委员会：

我公司的《花青素胶原蛋白肽》食品安全企业标准 Q/JMQ0008S-2024 指标限量值均根据实际试验检测验证所得。

其中感官要求指标根据产品特性制定。安全指标中的污染物指标铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的国家标准值；总砷 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的国家标准值；总汞 $\leq 0.009\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 的国家标准值。理化指标水分 $\leq 6.8\%$ ，严于《固体饮料》中 $\leq 7.0\%$ 国家标准。其他食品安全指标等同引用国家标准 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 《中华人民共和国国家标准 固体饮料》。

具有食品检验资质的检验机构出具的检验报告原件，见附件。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	花青素胶原蛋白肽	标准主要起草人	陈涛、赵景阳、罗芳
工作概况（包括标准的制定目的，主要编制工作过程） <p>按照《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应当制定企业标准，作为组织生产的依据”的规定。</p> <p>以黑果枸杞原料，经水提取、过滤、脱果胶、浓缩、加入胶原蛋白肽混匀、冷冻干燥后粉碎、再加 L-阿拉伯糖混匀、包装等工艺制成的花青素胶原蛋白肽（固体饮料）。公司确定产品的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了有关的法规、规章制度及国家标准，初步确定了产品要求的项目，拟定了标准值，通过对试制的代表性的样品进行检测，在参考国家、行业有关标准的基础上，修订本企业标准，经征求有关食品安全、食品工程专家的意见，对标准草案进行了修订，并通过企业审批，作为组织生产和对本产品质量进行判定的依据。</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>见附页</p> <p>（可以另附页说明）</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本标准参考了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《中华人民共和国国家标准 固体饮料》、GB2762《中华人民共和国国家标准 食品安全国家标准 食品中污染物限量》及国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定，部分检测指标等同或严于国家指标。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 <p>无</p>			

附页： 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)

1 原料要求：

黑果枸杞，应符合《DBS63/0010 食品安全地方标准 黑果枸杞》的要求。

胶原蛋白肽，应符合《GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽》的要求。

L-阿拉伯糖，应符合《QB/T 4321 轻工行业标准 L-阿拉伯糖》的要求。

2 生产工艺：

为保证产品质量上、在原料质量合格的前提下，根据食品工程学的要求及固体饮料食品的工艺流程基础上，根据本产品原料的特性，制定了以下合理的产品生产工艺。

2.1 产品配方：

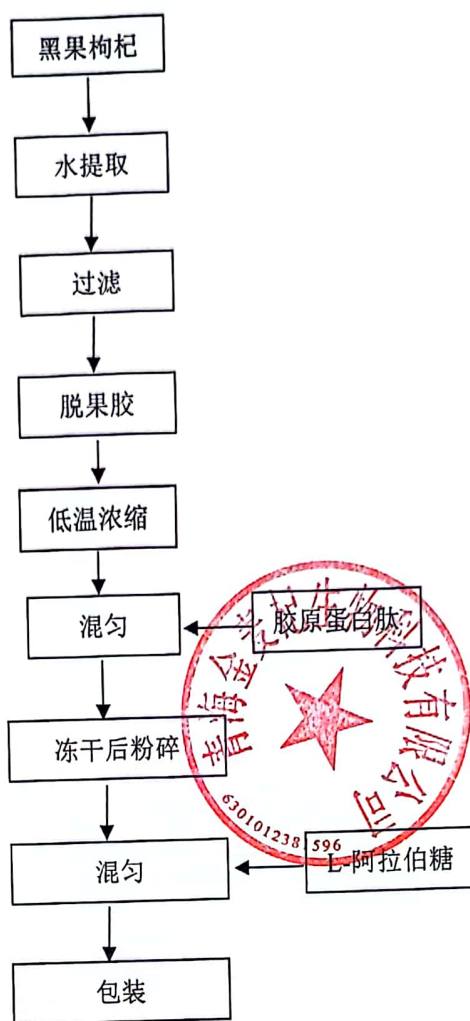
黑果枸杞、胶原蛋白肽、L-阿拉伯糖。

2.2 制作方法：

黑果枸杞原料，经水提取、过滤、脱果胶、浓缩、加胶原蛋白肽混匀、冷冻干燥后粉碎、再加 L-阿拉伯糖混匀、包装等工艺制成的花青素胶原蛋白肽（固体饮料）。

2.3 工艺流程图：





2.4 生产加工过程卫生应符合 GB 14881 的规定。

3 企业标准比较情况说明：

本标准参考了 GB/T29602-2013《中华人民共和国国家标准 固体饮料》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定的，本标准的检验方法采用了相应的国家标准的规定，本标准的限量值均根据实际试验检测验证所得。其中感官要求指标根据产品特性制定。安全指标中的污染物指标铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的国家标准值；总砷 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的国家标准值；总汞 $\leq 0.009\text{mg/kg}$ ，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 的国家标准值。理化指标水分 $\leq 6.8\%$ 严于《固体饮料》中 $\leq 7.0\%$ 国家标准。其他食品安全指标等同引用国

家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T《中华人民共和国国家标准 固体饮料》。

4 产品的检验指标及检验方法：

4.1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽	紫色或黑紫色	取 5g 样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅，用凉水冲调后口尝。
组织状态	粉末	
气味、滋味	具有黑果枸杞特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.2 理化指标

项目	要求	检测方法
水分 (%) ≤	6.8	GB 5009.3
灰分 (%) ≤	1.0	GB 5009.4
花青素 / (g/100g) ≥	1.0	T/QAS075
蛋白质 / (g/100g) ≥	30.0	GB 5009.5

4.3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.009	GB 5009.17

4.4 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
霉菌	50				GB 4789.15
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-----	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。



5 净含量

根据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》的规定，并按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

企业标准主要内容对比情况

	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 品国际和 国外标准
标准名称 (标准 号)	花青素胶原蛋白肽固体饮料 Q/JMQ 0008S-2024			GB/T29602—2013《中华人民共和国国家标准-固体饮料》	无	无
原料要求	黑果枸杞,应符合《DBS63/0010 食品安全地方标准 黑果枸杞》的要求。 胶原蛋白肽,应符合《GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽》的要求。 L-阿拉伯糖,应符合《QB/T 4321 轻工行业标准 L-阿拉伯糖》的要求。			应符合相应的标准和有关规定	无	无
食品添加剂品种和 使用量	品种	使用量(g/Kg)		无	无	无
	无	无				
生产工艺 要求	以黑果枸杞为原料,经水提取、过滤、脱果胶、浓缩、加入胶原蛋白肽混匀、冷冻干燥后粉碎、再加 L-阿拉伯糖混匀、包装等工艺制成的花青素胶原蛋白肽固体饮料。			无	无	无
净含量	应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。			未做具体规定	无	无
感官 指标	项目	要求		取 5g 样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下,目视、鼻嗅,用凉水冲调后口尝。	无	无
	色泽	紫色或黑紫色				
	组织状态	粉末				
	气味、滋味	具有黑果枸杞特有的滋味和气味,无异味				

终产品 要求	杂质		无肉眼可见外来杂质						
	理化 指标	项目		指标		检验方法	--	--	--
		花青素 (g/100g) ≥		1.0		T/QAS 075	--	--	--
		蛋白质 / (g/100g) ≥		30.0		GB 5009.5			
		水分 (%) ≤		6.8		GB 5009.3	≤7.0	无	无
		灰分 (%) ≤		2.0		GB 5009.4	无	无	无
	污染 物指 标	项目		指标		检验方法	GB 2762-2017《食品 安全国家标准-食品中污染 物限量》		--
		铅 (以 Pb 计) mg/kg)		≤ 0.9		GB 5009.12	≤1.0	无	无
		总砷 (以 AS 计) / (mg/kg)		≤ 0.3		GB 5009.11	≤0.5	无	无
		总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)		≤ 0.009		GB 5009.17	≤ 0.01	无	无
微生 物指 标	项目		采样方案 a 及限量 / (CFU/g)				检验方法	GB 7101-2015 《食品安全国家标准-饮料》	无
			n	c	m	M			
	菌落总数		5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2		
	霉菌		50				GB 4789.15		
	大肠菌群		5	2	10	10 ²	GB 4789.3		
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4	GB 29921-2013	无	无

	金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10	《食品安全国家标准-食品中致病菌限量》	
	<p>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。</p>							
其他内容	无							
修订、变更或修改内容	无							

