

Q/QYTSP

贵州省食品安全企业标准

Q/QYTSP 0002S-2023

---

燕窝肽饮液

2023-06-01 发布

2023-07-01 实施

---

贵州启元食品科技有限公司 发布

## 前 言

本文件根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本文件由贵州启元食品科技有限公司提出并批准。

本文件由贵州启元食品科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：葛子杰。

# 燕窝肽饮液

## 1 范围

本文件规定了燕窝肽饮液的要求（含检验方法）、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于本公司以饮用水、燕窝、大豆肽粉为主原料，添加牛磺酸、低聚果糖、木糖醇等辅料，经原辅料预处理、调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成的燕窝肽饮液。属特殊膳食食品中运动营养食品 运动后恢复类，适用于运动后恢复的人群饮用。

## 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 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 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 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 5009.169  | 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定          |
| GB 5749      | 生活饮用水卫生标准                   |
| 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 12695     | 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范           |
| GB 13432     | 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签       |
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范         |
| GB/T 22492   | 大豆肽粉                        |
| GB/T 23528.2 | 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖           |
| GB 24154     | 食品安全国家标准 运动营养食品通则           |

- GB 14759      食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GH/T 1092      燕窝质量等级
- 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 70 号令[2023] 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 3.1.2 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.3 低聚果糖 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.4 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其它原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表 1 要求规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求             | 检验方法                                                          |
|-------|-----------------|---------------------------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽       | 取适量被测样品置于洁净无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味，检查其有无异物。 |
| 组织状态  | 液态，久置后允许有少量沉淀。  |                                                               |
| 滋味及气味 | 呈产品固有的滋味和气味，无异味 |                                                               |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来杂质     |                                                               |

3.3 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

| 项 目                | 指 标   | 检验方法       |
|--------------------|-------|------------|
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg) | ≤0.19 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg)  | ≤0.05 | GB 5009.12 |

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 微生物指标                                      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|--------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                                            | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数（CFU/mL）                               | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群（CFU/mL）                               | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌                                       | 5                     | 0 | 0/25 mL         | —               | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄（CFU/mL）                              | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.10 |
| 霉菌（CFU/mL）                                 | ≤20                   |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 酵母（CFU/mL）                                 | ≤20                   |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 29921执行 |                       |   |                 |                 |            |

### 3.5 特征营养成分指标

应符合表 2 的规定。

表 4 特征营养成分指标

| 项 目           | 指 标     | 检验方法        |
|---------------|---------|-------------|
| 肽含量, g/100mL  | 5~8     | GB/T 22492  |
| 牛磺酸, mg/100mL | 400~800 | GB 5009.169 |

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量规格应符合相应标准和/或有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用参照 GB 2760 中相同或相近食品类别中允许使用的添加剂种类和使用量；

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 执行。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同批投料、同一班次、同一品种生产且包装完好的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批号产品中，在检验外部包装后，随机抽取最小独立包装（抽样数量应满足送检和留样备要求），样品平分为两份，一份作检验，一份留样备检。

### 4.3 检验

#### 4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前须经公司检验部门检验合格后，并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等项目。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中的 3.2~3.7 的全部项目。型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 连续停产 3 个月以上，再次恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料来源、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督等部门提出型式检验要求时。

### 4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不得进行复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718、GB 13432、GB 24154 的规定等规定，标签主要展示面应标示“运动营养食品 运动后恢复类”。

应在产品标签中标示“建议食用量：每日 1 袋（瓶）~2 袋（瓶），每袋（瓶）30 毫升”或“每日 2 袋（瓶）~3 袋（瓶），每袋（瓶）20 毫升”等警示语

### 5.2 包装

产品包装材料应符合相应食品安全标准和管理规定。包装应封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒雨淋，避免重压、装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染的物品混合装运。

### 5.4 贮存

产品应存放在清洁卫生、阴凉干燥的库房内。产品与地面间应有隔离，离地离墙保存。严禁与有毒、有害、易腐蚀、易污染的物品同库存放。

### 5.5 保质期

在遵照本标准规定的贮存条件下，产品保质期 18 个月或按标签标识规定。