

Q/QYTSP

贵州省食品安全企业标准

Q/QYTSP 0001S-2023

---

燕窝肽粉

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。

# 燕窝肽粉

## 1 范围

本文件规定了燕窝肽粉的要求（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燕窝、大豆肽粉、人参（人工种植）、果（蔬）粉为主要原料，添加牛磺酸、胶原蛋白、木糖醇等辅料，经原料预处理、提取或不提取、调配、制粒或不制粒、干燥、杀菌、包装等生产工艺制成燕窝肽粉。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使用。

## 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 1886.234	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.169	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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 22492	大豆肽粉
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
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉

GH/T 1092 燕窝质量等级  
 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  
 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 果蔬粉应符合 NY/T 1884 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 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 3.1.7 人参（人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定，其质量应符合相应的标准和管理规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其它原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用和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

项 目	要 求
色 泽	呈产品特有的色泽，均匀一致
滋味及气味	具有产品特有的气味及滋味，无异味、无霉味
组织形态	颗粒状(或细粉状)，无结块，无霉变
杂 质	无肉眼可见杂质

#### 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
水分, g/100g	≤10	GB 5009.3
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.48	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	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

项 目	a 采样方案及限量（若非指定，均以 CFU /g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	5X10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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/100g	10~15	GB/T 22492
牛磺酸，mg/100g	600~1500	GB 5009.169
按每天饮用 15 克~30 克产品计		

### 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、水分、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) 国家质量监督管理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 和 GB 13432 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”。

标签中标示“婴幼儿、14 周岁以下儿童、孕妇、哺乳期妇女及大豆类制品过敏者不宜食用”等警示标识；应标示“建议食用量：每日 1 袋~2 袋（每袋 15 克）”。

#### 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。