



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0028S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年08月12日 15点26分

阿胶肽饮品

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年08月12日 15点26分

2020-04-01 发布

2020-04-02 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



企业标准信息公共服务平台
公开 2020年08月12日 15点26分

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年08月12日 15点26分



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈英君、雷加同、刘栋栋。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2020年08月12日 15点26分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年08月12日 15点26分



阿胶肽饮品

1 范围

本标准规定了阿胶肽饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以饮用水、阿胶低聚肽为主要原料，添加或不添加红枣、核桃仁、花生仁、杏仁(甜、苦)、燕麦、枸杞子、菊花、百合、桑椹、莲子、人参(人工种植)、蒲公英、紫苏籽、紫苏、白扁豆粉、黄精、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、罗汉果、山楂、金银花、淡竹叶、薄荷、葛根、龙眼肉(桂圆)、桃仁、桑叶、甘草、肉桂、藿香、佛手、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉豆蔻、余甘子、沙棘、牡蛎、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、橘皮、薤白、覆盆子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁(炒)、鲜白茅根、鲜芦根、茯苓、薏苡仁(炒)、麦芽(炒)、谷芽(炒)、花生红衣、蛹虫草、红豆、鹰嘴豆等其他药食同源食材及其植物的提取液、果蔬汁、水苏糖、白砂糖、冰糖、赤砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、蛋白粉(大豆蛋白粉)、麦芽糖浆，添加或不添加山梨糖醇(液)、山梨酸钾、苯甲酸、抗坏血酸钠(维生素C钠盐)、葡萄糖酸钙、甜蜜素等经混合、浓缩、灌装、灭菌(或不灭菌)、包装等工艺加工制成的阿胶肽饮品。

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 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

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 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计数

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 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 4806.9 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 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 5009.16 食品安全国家标准食品中锡的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
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/T 9106.1 包装容器 铝易开盖两片罐
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 15571 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬液(汁、浆)
GB/T 17590 铝易开盖三片罐
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
CB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖浆
GB/T 22493 食品安全国家标准 大豆蛋白粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
QB/T 1173 单晶体冰糖
QB/T 1174 多晶体冰糖
QB/T 2343.1 赤砂糖
QB 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶
QB/T 4260 水苏糖
QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
YBB 00282002 低硼硅玻璃管制口服液体瓶
原卫生部2012年第17号公告 人参(人工种植)
卫计委2014年10号公告 蛹虫草
Q/DGE 0030S 阿胶低聚肽 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司
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》。
国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 关于修改《食品标识管理规定》的决定。
《中华人民共和国药典》一部

3 产品分类



/DGE 0028S-2020

可根据产品配料添加的不同，将产品命名为“某某型”阿胶肽饮品

4. 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 饮用水

应符合GB 5749 的规定。

4.1.2 阿胶低聚肽

将阿胶用蛋白酶酶解后干燥成粉状，水分 $\leq 8.0\text{g}/100\text{g}$ ；应符合GB 2762 、GB 2763及山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司Q/DGE 0030S 阿胶低聚肽标准的规定。

4.1.3 枸杞子、菊花、百合、桑椹、莲子、杏仁（甜、苦）、人参（人工种植）、蒲公英、紫苏籽、紫苏、黄精、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、山楂、金银花、淡竹叶、薄荷、葛根、龙眼肉（桂圆）、白扁豆粉、白扁豆花、桃仁、桑叶、甘草、肉桂、藿香、佛手、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、余甘子、沙棘、牡蛎、花椒、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸、黑枣）、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、高良姜、橘皮、薤白、覆盆子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黑胡椒、槐米、槐花、榧子、酸枣仁（炒）、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、茯苓、薏苡仁（炒）、麦芽（炒）、谷芽（炒）、花生红衣等其他药食同源植物。

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定且人参（人工种植）应符合原卫生部公告2012年第17号文规定。

4.1.4 黑芝麻、核桃仁、花生仁、鹰嘴豆

应符合 GB 19300的规定。

4.1.5 单晶体冰糖

应符合 GB 13104、QB/T 1173的规定。

4.1.6 多晶体冰糖

应符合 GB 13104、QB/T 1174的规定。

4.1.7 赤砂糖

应符合GB 13104、QB/T 2343.1的规定。

4.1.8 红枣

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 5835的规定。

4.1.9 白砂糖

应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

4.1.10 蛹虫草

应符合卫计委2014年10号公告的规定。

4.1.11 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.12 低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881的规定。

4.1.13 麦芽糖浆

应符合GB/T 20883 的规定。

4.1.14 红豆

应符合CB2762、GB2763、NY/T 285 的现定。



4.1.15 蜂蜜

应符合GB 14963的规定

4.1.16 甜蜜素

应符合GB 1886.37的规定

4.1.17 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定

4.1.18 山梨糖醇

应符合GB 1886.187的规定

4.1.19 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定

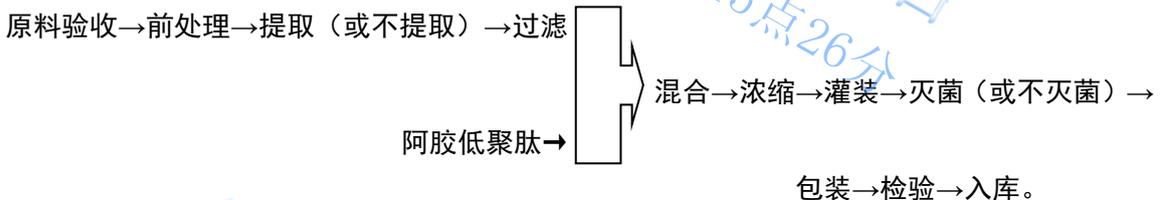
4.1.20 维生素C

应符合GB 14754的规定

4.1.21 葡糖糖酸钙

应符合GB 15571的规定

4.2 生产工艺



4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|-----------------------|
| 色 泽 | 具有本品特有色泽 |
| 滋味与气味 | 具有该产品的正常气味和滋味，无异味，无异臭 |
| 性 状 | 液体，允许有少量沉淀，摇晃能溶 |
| 杂 质 | 无异物和肉眼可见外来杂质 |

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------|--------|
| 蛋白质/(g/100ml) | ≥ 0.5 |
| 铅(以Pb计)/(mg/L) | ≤ 0.45 |
| 总砷(以As计)/(mg/L) | ≤ 0.3 |
| 锡(Sn)/(mg/L) | ≤ 150 |

备注该项“锡(Sn)”仅适用于镀锡包装容器

4.5 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 | | | |
|----------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/ (CFU/ml) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| 大肠菌群/ (MPN/ml) | 5 | 2 | 1 | 10 |
| 霉菌 (CFU/ml) ≤ | 50 | | | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/mL | 1000CFU/mL |

注：采样方案及处理按 GB 4789.1 执行

4.6 净含量及允许短缺量

应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》的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委、国家卫健委关于食品加剂公告的规定。

5. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

用目测的方法观评定色泽、杂质，用清水漱口后品尝和嗅觉进行辨别滋味和气味。

6.2 理化检验

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.4 致病限量

6.4.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。



4.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

6.5 净含量

按 JJF1070 规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为同一组批。

7.2 抽样

自同一组批产品中，按检验项目的要求随机抽取 11 份样品，3 份进行感官检验、净含量和理化检验(其中至少取 3 份进行净含量的测定)，5 份进行微生物检验，3 份用于留样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经本公司质量检验部按本标准规定逐批检验，并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行型式检验：

- 新产品投产前或老产品转产时
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异
- 食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时
- 停产半年以上，再恢复生产时

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验

7.4.1.1 检验项目全部符合本标的规定，判该批产品为合格产品

7.4.1.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验果为准、若复验项目仍不合格，则判该批产品为不合格品。

7.4.2 型式检验

7.4.2.1 检验项目全部符合本标准的定，判该批产品为合格产品。

7.4.2.2 检验项目不超过 3 项(微生物除外)不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准，判该批产品为不合格。超过三项符合标准，不得复验，判该批产品为本合格；微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志标签

8.1.1 单位包装上的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的規定添加食品原料的产品同时应有合原卫生部、原国家卫计委、国家卫健委关于新食品原料的公告。

8.1.2 外包箱上应注明产品标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装



/DGE 0028S-2020

2.1 产品内包装采用玻璃罐头瓶应符合 GB 4806.5 的规定,内包装采用低硼硅管制口服液体瓶应符合 YBB 00282002.产品内包装采用易拉容器应符合 GB 4806.9 的规定,内包装采用塑料瓶应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 产品外包装白板纸盒和瓦楞纸箱,应符合 GB/T 23509 和 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味、便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 品运输工具应清洁无污染,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 搬运过程不得暴晒、雨淋、受潮、冷冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;不得露天堆放,日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

8.4.3 在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为 18 个月。