

绿豆小分子肽粉企业标准编制说明

企业名称：吉林省金鹿药业有限公司

标准名称：绿豆小分子肽粉

标准编号：Q/JLJL0087S-2024

一、标准制定过程

本公司根据市场调研，计划生产《绿豆小分子肽粉》，本产品是以绿豆为主要原料的其他食品。为了保障消费者的合法权益，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，特制定该产品的企业标准，作为企业组织生产的依据。

研发人员首先查阅了《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB/T 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌的限量》，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，然后在实验室进行工艺修正，样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的样品中试试制，样品经检测合格后，最终确定产品的工艺及质量标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、地方推荐或强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据，对本公司的产品进行了分析和研究，同时，征求了相关部门的意见，起草制定了本标准，报省食品安全主管部门备案。

二、产品特性说明：

1. 食品属性及分类

根据《国家市场监督管理总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》(2020年第8号)、《国家食品安全监督抽检实施细则》(2020版)、GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》的食品类别(名称)说明及GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类系统，本产品的类别编号：3101类别名称：其他食品 品种明细：其他食品(具体品种明细)。

2. 产品名称

根据产品的主要原料绿豆及制备工艺而确定的产品名称，本产品名称的确定以突出产品特点为主要目的。本标准适用于以绿豆为原料，经精选、水洗、浸泡、电磁裂解、干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺制成的绿豆小分子肽粉。

3. 生产加工工艺及确定理由

以绿豆为原料，经精选、水洗、浸泡、电磁裂解、干燥、粉碎、灭菌、包装。此工艺主要控制过程为浸泡的时间及加热和干燥温度的控制。

三、 标准指标、试验方法、要求确定的依据

1. 原料要求

1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2. 感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，本标准对绿豆小分子肽粉感官特性做了高度概括，主要从色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等方面入手。本产品色泽应具有产品应有的色泽；组织形态应呈粉状，滋味和气味应具有本品应有的气味，无霉味，无异味；无正常视力可见的外来异物。

3. 理化指标

3.1 蛋白质，(g/100g)：按GB 5009.5中规定的检测方法测定。本标准指标 ≥ 0.5 。

3.2 水分，(g/100g)：按GB 5009.3中规定的检测方法测定。本标准指标 ≤ 10.0 。

3.3 $\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量：按GB/T 22492 附录A中规定的检测方法测定。本标准指标 ≤ 700 。

4. 污染物限量

铅(以Pb计), mg/kg: 根据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；本标准铅的限量 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，采用 GB 5009.12 检测方法，且本标准该指标严于 GB 2762国标铅限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。

5. 微生物指标

5.1 菌落总数, CFU/g: 本标准该指标限量 ≤ 50000 CFU/g。菌落总数采用GB

4789.2 检测方法。

5.2 大肠菌群, CFU/g: 本标准该指标限量 ≤ 100 CFU/g。大肠菌群采用GB

4789.3 检测方法。

6. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品生产通用卫生规范》的要求。

7. 标签

应符合 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 预包装营养标签通则》和国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号的规定。

四、与相关食品安全国家标准的指标比较情况

理化指标中铅的指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的指标: 本标准规定铅(以 Pb 计) ≤ 0.49 mg/kg; 国家标准规定铅(以 Pb 计) ≤ 0.5 mg/kg, 本标准严于食品安全国家标准的要求。

五、主要的参考标准和文献

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. 《中华人民共和国标准化法》
3. GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》
4. GB/T 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌的限量》

吉林省金鹿药业有限公司

2024 年 04 月 01 日

扫二维码下载电子版



Q/JLJL

吉林省金鹿药业有限公司企业标准

Q/JLJL0087S-2021

绿豆小分子肽粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLJL0087S-2021
备案号	221773S-2021
有效期限	2021年05月31日至2022年05月30日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-05-07 发布

2021-05-07 实施

吉林省金鹿药业有限公司 发布

绿豆小分子肽粉

1 范围

本标准适用于以绿豆为原料，经精选、水洗、浸泡、加热、蒸馅、干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺制成的绿豆小分子肽粉，分类为其他方便食品。

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 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 4806.7	食品安全国家标准 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10462	绿豆
GB/T 10789	饮料通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23150	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病性限菌
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品计量监督管理办法

国家质检总局令第 123 号 (2009) 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

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	取适量试样置于洁净的白色皿(瓷皿或陶瓷容器)中,在自然光下检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品尝滋味
组织形态	粉状	
味、气味	具有本产品应有的滋味与气味,无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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 验 方 法
蛋白质, (g/100g)	≥ 0.9	GB 5009.5
水分, (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
≥600kDa的相对分子质量	≤ 700	GB/T 22602附录 A

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.09	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁶	5×10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁶	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌计数, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
致病微生物	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	

表 4 续 微生物限量

致病性指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n为同一批次产品应采样的样品件数，c为最大可允许超过m值的样品数，m为致病性指标可以接受水平的限量值，M为致病性指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分。出厂检验每批必检项目，其他项目为不定期抽检。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验，遇有下列情况时也应进行型式检验。

- (1) 更换设备或长期停产恢复生产时；
 (2) 原材料质量出现大的波动时；
 (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg，每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：绿豆小分子肽粉

配料表（原料）：绿豆

净含量/规格：根据市场实际需求而定。

生产日期：见包装标注

保质期：24个月

贮存条件：阴凉干燥处

产品标准代号：Q/JLJL00875-2021

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省金鹿药业有限公司

食品生产许可证编号：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	764 千焦 (kJ)	15%
蛋白质	21.3 克 (g)	36%
脂肪	0.9 克 (g)	2%
碳水化合物	21.7 克 (g)	7%
钠	2 毫克 (mg)	0%

8 包装

复合食品包装袋卫生标准，应符合 GB 9683 的规定。

食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋，应符合 GB 28118 的规定。

销售包装应符合 GB 23130 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

在符合标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

