

受理号：222124S-2024

[新模板标记勿删]

Q/JLJL

吉林省金鹿药业有限公司企业标准

Q/JLJL0087S-2024

代替Q/JLJL0087S-2021

绿豆小分子肽粉

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

吉林省金鹿药业有限公司 发布

## 前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由吉林省金鹿药业有限公司提出

本标准起草单位：吉林省金鹿药业有限公司

本标准适用于：吉林省金鹿药业有限公司

本标准为延续备案

本标准自实施之日起生效，原标准 Q/JLJL0087S-2021 废止。

标准公开稿

# 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、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。分类为其他食品。

## 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 23350              | 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 食品中致病菌限量           |
| JJF 1070              | 定量包装商品净含量计量检验规则             |
| 国家市场监督管理总局令第70号（2023） | 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盘(瓷盘或同类容器)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其滋味 |
| 组织形态 | 粉状                    |  |
| 滋、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                 | 指 标         | 检验方法            |
|---------------------|-------------|-----------------|
| 蛋白质, (g/100g)       | $\geq$ 0.5  | GB 5009.5       |
| 水分, (g/100g)        | $\leq$ 10.0 | GB 5009.3       |
| $\geq$ 80%肽段的相对分子质量 | $\leq$ 700  | GB/T 22492 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 | $\leq$ 0.49 | 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  | $10^3$ | $5 \times 10^4$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g | 5                      | 2  | 10     | $10^2$          | GB 4789.3  |
| 霉菌计数, CFU/g | $\leq$                 | 50 |        |                 | GB 4789.15 |
| 致病菌指标       | 采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示) |    |        |                 | 检验方法       |
|             | n                      | c  | m      | M               |            |

表 4 续 微生物限量

| 致病菌指标   | 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集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）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、水分为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再恢复生产时；
- (2) 原辅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 2 kg。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

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省金鹿药业有限公司

生产日期：见包装标注

保质期：24个月

贮存条件：阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLJL0087S

其他需要标示的内容：

注：此标签为式样，产品标签信息以产品包装物明示信息为准。

## 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) | 9%   |
| 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%   |

注：此表为式样，营养成分表以产品包装物明示信息为准。

## 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 23350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。