

备案号: Q150235S-2023
备案日期: 2023 年 05 月 16 日

Q/NMTS

内蒙古肽好生物制品有限责任公司企业标准

Q/NMTS 0004S—2023

牛（羊、猪）脑肽粉 固体饮品

2023-04-28 发布

2023-05-07 实施

内蒙古肽好生物制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准主要技术指标参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 31645-2018《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB/T 22729-2008《海洋鱼低聚肽粉》制订。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古肽好生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：郝在林、刘树民、段锐娜

本标准批准人：张剑平

本标准于2023-04-20首次发布。

牛（羊、猪）脑肽粉固体饮品

1 范围

本标准规定了牛（羊、猪）脑肽粉固体饮品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛脑、羊脑、猪脑的一种为原料，添加蛋白酶，经过脱脂、酶解、灭活、脱腥或不脱腥、过滤、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成的固体饮品。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
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 年修订版)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.2 牛脑、羊脑、猪脑：应取自非疫区健康活牛、活羊、活猪，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，其质量应符合 GB 2707、GB 2762、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定；
- 3.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.2 感官要求

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	呈白色或淡黄色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异味	
状态	疏松的粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

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
总氮（以干基计），%	≥	11.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥	40.0	GB/T 22729
肽相对分子量分布在1000Da以下的肽段比例，%	≥	90.0	GB/T 22729
水分，%	≤	7.0	GB 5009.3
灰分，%	≤	9.0	GB 5009.4

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

3.6 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、活性炭的来源和使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.174、GB 29215的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、总氮、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

5.2 型式检验

产品在正常生产时每年至少进行一次，出现下列情况之一时亦应及时检验：

- 新产品投产时；
- 产品停产 6 个月以上恢复生产时；

- e) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
 - e) 食品安全监督机构提出检验要求时。
- 对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部项目进行检验。

5.3 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样,每批产品抽样总量不少于1000g,样品分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

5.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验项目中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可自该批产品中加倍抽取样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有一项不合格,判该批产品为不合格产品;微生物指标经检验有一项不合格,即判定该批产品为不合格产品,微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量,涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。
- 6.2.2 包装应封装严密,不得有破损现象。
- 6.2.3 包装应牢固、胶封、捆扎结实。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具必须清洁、卫生。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运输。
- 6.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压、倒置。
- 6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋;产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙面距离为20cm以上。

6.5 保质期

在满足6.4贮存条件下，产品保质期为24个月。
