

备案号:421255S-2021

Q/WTTH

武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0062S-2021

白嘉复
特殊膳食运动营养食品（白蛋白肽）
补充蛋白质类

2021-04-20 发布

2021-05-20 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准是按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。作为企业组织、生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司

本标准起草人：于兰 鲁宁

本标准发布时间：2021年4月20日。



白嘉复特殊膳食运动营养食品（白蛋白肽）

补充蛋白质类

1 范围

本标准规定了白嘉复特殊膳食运动营养食品（白蛋白肽）补充蛋白质类的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以清蛋白多肽粉（白蛋白肽）、异麦芽酮糖醇、结晶果糖、鱼胶原蛋白肽、 α -环状糊精、为原料，经纯净水调配、灭菌、灌装、包装制成的一款白嘉复特殊膳食运动营养食品（白蛋白肽）补充蛋白质类。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191-2008	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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量
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 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.11	食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 12143-2008	饮料通用分析方法
GB 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食食用食品标签
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水

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/T 26762-2011	结晶果糖、固体果葡糖
GB 28050	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
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
QB/T 4486-2013	异麦芽酮糖醇
JJF 1070	《定量包装商品净含量检验规则》
	《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令 第75号 (2005)

3 技术要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 3.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 清蛋白多肽粉（白蛋白肽）：应符合附录A.1的规定。
- 3.2.2 异麦芽酮糖醇：应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.2.3 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.2.4 鱼胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.2.5 α -环状糊精：应符合 A.2 的规定。
- 3.2.6 调配用纯净水：应符合 GB 19298 的规定。
- 3.2.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	深棕色或棕褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭
状态	液体，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物，状态均匀。

3.4 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 \geq	11.5
可溶性固形物% \geq	20
肽含量 g/100mL \geq	8.0
脂肪 (g/100mL) \leq	1.5
总砷 (As) / (mg/L) \leq	0.2

铅 (Pb) / (mg/L)	≤	0.03
-----------------	---	------

3.5 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 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群	5	2	1	10
霉菌 ≤	20			
酵母 ≤	20			
沙门氏菌	5	0	0/25 ml	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100

注: 采样及处理方案按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及 GB 12695 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、滋味、气味、状态: 取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 蛋白质: 按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.2 可溶性固形物: 按 GB/T 12143 中规定的方法测定。

4.2.3 总砷: 按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铅: 按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 肽含量: 按 GB/T 22492 附录 B 规定方法测定。

4.2.6 脂肪: 按 GB 5009.6 规定方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 霉菌和酵母: 按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌): 分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前按本标准检验合格后签发合格证后出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、蛋白质、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次，如有下列情况应进行型式检验：

- a) 当原料来源、设备有改变时；
- b) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3.2 型式检验为本标准的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于12瓶进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于20瓶进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现二项（含两项）以及下不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签应符合GB 7718、GB 13432、GB 28050的规定。

适宜人群：氮源营养摄入较少或消耗过大，需要补充氮源营养的人群；运动后需补充蛋白质人群。食用量：每日二次，每次一瓶。不适宜人群：婴幼儿、孕妇、乳母。

6.1.2 运输包装应符合GB/T 191包装储运图示标志的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装采用玻璃瓶包装，应符合GB 4608.5的规定；瓶盖采用带橡胶内垫密封包装，应符合GB 4806.11的规定。

6.2.2 外包装采用白卡纸，应符合GB/T 22806的规定。

6.2.2 产品运输包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 包装规格：50ml/瓶

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具必须清洁卫生，严禁与不洁或有害的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房内，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮存。

7 保质期

产品在符合上述条件下，自生产之日起产品未启封保质期为18个月。

附录 A

(资料性附录)

原料的质量要求

A.1 清蛋白多肽粉(白蛋白肽)的质量要求

见表 1

表 1 清蛋白多肽粉(白蛋白肽)的质量要求

项 目	要 求
原料来源	以鸡卵清蛋白为原料
色泽	淡黄色或黄色
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味, 无异味、异嗅
状态	粉末状或颗粒状, 色泽均匀、无结块、无吸潮, 无正常视力可见外来异物
水分/(g/100g) ≤	7.0
蛋白质/(g/100g)以干基计(N×6.32) ≥	75.0
低聚肽/(g/100g)以干基计(N×6.32) ≥	60.0
灰分/(g/100g)以干基计 ≤	8.0
相对分子质量小于1000Da1的比例/(%) ≥	80.0
镉/(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.4
总汞/(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.04
铅/(以Pb计)/mg/kg ≤	0.19
菌落总数/(CFU/g) ≤	30000
大肠菌群/(CFU/g)	不得检出
沙门氏菌/25g	不得检出
霉菌及酵母/(CFU/g)	≤50

A.2 α-环状糊精的质量要求

见表 2

表 2 α-环状糊精的质量要求

项 目	要 求
含量% ≥	98.0
灰分% ≤	0.1
还原糖% ≤	0.2
重金属ppm ≤	5.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	1.0
溶剂残留mg/kg <	20
干燥失重% ≤	11.0
比旋度°	151
菌落总数CFU/g ≤	1000
大肠菌群(CFU/g) ≤	40
霉菌(CFU/g) ≤	25
酵母(CFU/g) ≤	25
沙门氏菌	不得检出

金黄色葡萄球菌

不得检出

