

Q/TLG

辽宁逃鹿谷健康产业有限公司企业标准

Q/TLG 0030S—2023

冻干鹿心肽粉

2023-11-10 发布

2023-12-10 实施

辽宁逃鹿谷健康产业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《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。

本标准食品安全指标依据GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。

本标准由辽宁逃鹿谷健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕书印。

本标准属首次发布。

冻干鹿心肽粉

1 范围

本标准适用于以冻干鹿心粉为原料，添加或不添加鹿心肌肽粉、薏苡仁肽粉、牡丹低聚肽粉、阿胶肽粉、麦芽糊精、木糖醇，经过前处理、配料、混合搅拌、灭菌、罐装、包装而成的冻干鹿心肽粉固体饮料。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 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/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
NY 317	鹿副产品
Q/TAT 0004S	牡丹低聚肽粉
Q/TAT 0050S	肽粉系列产品
Q/THCC 0069S	鹿心肌肽粉
Q/TLG 0002S	冻干鹿心粉

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令第 75 号（2005） 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 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 冻干鹿心粉：应符合卫生部关于养殖梅花鹿或马鹿副产品作为普通食品有关问题的批复(卫监督函〔2012〕8号)、NY 317 及 Q/TLG 0002S 鹿心粉的规定。

3.1.2 薏苡仁肽粉、阿胶肽粉：应符合 Q/TAT 0050S 肽粉系列产品的规定。

3.1.3 牡丹低聚肽粉：应符合 Q/TAT 0004S 牡丹低聚肽粉的规定。

3.1.4 鹿心肌肽粉：应符合 Q/THCC 0069S 鹿心肌肽粉的规定。

3.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精的规定。

3.1.6 木糖醇：应符合 GB 1886.234 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	具有该品种产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
组织形态	细腻粉末	
滋、气味	具有本品特有的滋味及气味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
干燥失重/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.3

低聚肽（以干基计）/（%）	≥	10	GB/T 22729
蛋白质/（g/100g）	≥	4.0	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.45	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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：感官要求、干燥失重、净含量和菌落总数、大肠菌群。

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：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

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

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定的方法抽样。

每批随机抽取 6 瓶样品。

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 标志、包装、运输、贮存

7.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品标签应标注食用方法。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。包装应严密、整齐、无破损。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应保持清洁、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。

搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

7.4 贮存

7.4.1 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

7.4.2 产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

在标准规定的贮运条件下保质期为24个月。
