ICS X69
CCS 67.040

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

人参肽

Ginseng peptide

（报批稿）

工业和信息化部标准报批公示
报批稿

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

前　　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：中国生物发酵产业协会、安徽盛美诺生物技术有限公司、威海紫光优健科技股份有限公司、厦门元之道生物科技有限公司、东北林业大学、浙江工业职业技术学院、浙江科技学院、大连工业大学、绍兴文理学院元培学院、河北工程大学。

本文件主要起草人：卢涛、王海燕、卢彦琦、王珍珍、王文风、李广生、赵大洲、包怡红、王洁、王晋、关丹、毛建卫、沙如意、方晟、李焱、李宪臻。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示
报批稿

人参肽

1 范围

本文件界定了人参肽的术语和定义，规定了要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于人参肽的生产、检验、销售。

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 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 22492-2008 大豆肽粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1842 人参皂苷的测定
《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》(卫生部 2012 年第 17 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

人参肽 ginseng peptide

以人参为原料，经预处理、蛋白酶水解、灭酶、分离、浓缩、干燥等工艺加工制成的粉末状蛋白肽。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 人参应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》(卫生部 2012 年第 17 号)的规定。
4.1.2 蛋白酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
4.1.3 其他原辅料应符合相应标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1　感官要求

项目	要求
色泽	淡黄色至黄棕色
形态	粉末状、无结块
滋味和气味	具有本产品特有的滋、气味，无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
总蛋白质/(g/100g)（以干基计，氮含量×6.25）	≥	10.0
肽含量/(g/100g)（以干基计）	≥	8.0
相对分子质量小于5000的蛋白质水解物所占比例/%	≥	85.0
人参皂苷/%	≥	1.0
水分/(g/100g)	≤	7.0
灰分/(g/100g)（以干基计）	≤	8.0

4.4　安全指标

4.4.1　微生物限量

应符合表3的规定。

表3　微生物限量

项目		指标
菌落总数/（CFU/g）	≤	10^4
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50
大肠菌群/（CFU/g）	≤	10
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	≤	100
沙门氏菌/（/25 g）		不应检出

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表4　污染物限量

单位为毫克每千克

项目		指标
铅（以Pb计）	≤	0.3
总砷（以As计）	≤	0.3

5　试验方法

5.1　感官指标

取 1g~2g 样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其外观、色泽及组织状态，嗅其气味，品其滋味，检查有无杂质。

5.2　总蛋白质

按照GB 5009.5进行测定。

5.3　肽含量

按照GB/T 22492-2008附录B进行测定。

5.4 相对分子质量小于5000蛋白水解物所占比例

按照GB/T 22492-2008附录A进行测定。

5.5 人参皂苷

按照NY/T 1842进行测定。

5.6 水分

按照GB 5009.3直接干燥法进行测定。

5.7 灰分

按照GB 5009.4食品中总灰分的方法进行测定。

5.8 菌落总数

按照GB 4789.2进行测定

5.9 大肠菌群

按照GB 4789.3进行测定

5.10 沙门氏菌

按照GB 4789.4进行测定

5.11 金黄色葡萄球菌

按照GB 4789.10进行测定

5.12 霉菌与酵母

按照GB 4789.15进行测定

5.13 铅

按照 GB 5009.12 进行测定。

5.14 总砷

按照 GB 5009.11 进行测定

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取有代表性的样品，抽样量应满足检验和留样的要求。将选取的试样混匀，装入清洁干燥带磨口的玻璃瓶中，瓶上粘贴标签，注明生产班次、产品名称、批号及取样日期和地点。

6.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、水分、灰分、总蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本文件要求中规定的全部项目。

6.4.2 一般情况下,型式检验半年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

a) 原辅材料有较大变化时;
b) 更改关键工艺或设备时;
c) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后,重新恢复生产时;
d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目的检验结果全部合格时则判该批产品合格。
6.5.2 如有微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，不应复验。
6.5.3 检测项目中当有 2 项以上不合格时，则判该批产品不合格，不应复验；当不超过 2 项不合格时，可加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器应清洁卫生，内包装材料应符合食品接触材料的相关要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染。产品运输过程中，应遮盖、防雨、防晒，不应与有毒有害和有异味的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品不应露天堆放。产品仓库应清洁、干燥、通风、设有防虫、防鼠害装置。
7.4.2 产品堆放应有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。
7.4.3 产品不应与有毒有害、易腐败变质、有不良气味或潮湿的物品混储。

工业和信息化部标准报批公示
报批稿