

备案号: QB64/0387S-2022

# Q/YBSS

## 银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0017S-2022

---

### 羊髓钙肽粉

2022-08-12发布

2022-08-12实施

---

银川伊百盛生物工程有限公司发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T1.1-2009《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。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司提出。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐亚楠、贾丽茹

本标准代替Q/YBSS 0017S-2017《羊髓钙肽粉》。

本标准与Q/YBSS 0017S-2017相比，主要变化如下：

——修改了《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》检测方法；

——调整了理化指标的“水分”及微生物指标的“致病菌”的标准值；

——调整了型式检验的检验周期。

本标准有效期五年。

# 羊髓钙肽粉

## 1 范围

本标准规定了羊髓钙肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊骨髓粉、红枣粉、薏米粉、葛根粉、枸杞冻干粉等为原料，经调配、混合、制粒或不制粒而成的一种冲调类羊髓钙肽粉方便食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少的。凡是注日期的应用文件，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 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  
 GB4789.15 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 5009.5 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定  
 GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 28050 食品安全国家标准 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  
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 羊骨髓粉等应符合食品安全相关标准和规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有羊髓钙肽粉应有的色泽，色泽均匀一致
滋味和气味	具有羊髓钙肽粉应有的滋味和气味，无异味
组织状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来杂质

### 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
水分，% $\leq$	7.0
蛋白质，% $\geq$	4.0
脂肪，% $\leq$	6.0
钙（Ca计），% $\geq$	1.6
磷（以P计），% $\geq$	0.8
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	1.0

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数（cfu/g） $\leq$	30000
大肠菌群（MPN/g） $\leq$	0.92
霉菌（cfu/g） $\leq$	50
致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）	不得检出

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2706 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

## 6 试验方法

- 6.1 感官要求用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 6.4 脂肪按 GB 5009.06 规定的方法测定。
- 6.5 钙按 GB 5009.92 规定方法测定。
- 6.6 磷按 GB 5009.87 规定方法测定。
- 6.7 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 6.9 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

6.10 霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.11 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 16 个最小包装（总量不少于 1000g）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每12个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产；
- d) 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督架构提出要求时；

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装，产品每件总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码应放离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为24个月。