

备案号：QB64/0253S-2023

Q/QMSW

宁夏杞明生物食品有限公司企业标准

Q/QMSW 0001S-2023

杞明牌枸杞籽油胶丸

2023-06-06 发布

2023-06-06 实施

宁夏杞明生物食品有限公司

发布

前 言

本标准的卫生指标依据GB16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》确定。

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。

本标准代替Q/QMSW 0001S-2021《杞明牌枸杞籽油胶丸》。

本标准与Q/QMSW 0001S-2021比较，主要变化如下：

——修改了大肠杆菌单位与指标。

本标准由宁夏杞明生物食品有限公司提出。

本标准由宁夏杞明生物食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：毛忠英。

本标准有效期五年。

杞明牌枸杞籽油胶丸

1 范围

本文件规定了杞明牌枸杞籽油胶丸的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以枸杞籽为主要原料，用超临界CO₂萃取工艺提取枸杞籽油后，以枸杞籽油、维生素E、纯净水、明胶、甘油制成的枸杞籽油胶丸。

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 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
 - 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 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 - 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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
 - 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 - GB 5009.82 食品安全国家标准 食物中维生素A、D、E的测定
 - GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
 - GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中算价的测定
 - GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
 - GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
 - 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 16740 食品安全国家标准 保健食品
 - GB 17405 保健食品良好生产规范
- 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 质量要求

3.1 原料要求

枸杞籽和胶丸外壳应符合有关规定和要求。

3.2 感官指标

应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	胶囊内容物呈金黄色，色泽均匀
滋味和气味	具有枸杞籽油胶丸应有的滋味与气味，无异味
组织形态	胶囊外壳完整，无破裂，内容物呈透明均一的油状液体

3.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物，%	≤16.0
过氧化值，g/100g	≤0.25
酸价（以 KOH 计），mg/g	≤9.0
砷（以 As 计），mg/kg	≤1.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤1.5
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.3
胶囊装量负偏差，%	≤10.0

3.4 功效成份指标

应符合表3的规定

表3 功效成份指标

项 目	指 标
α-亚麻酸，g/100g	≥3.0
γ-亚麻酸，g/100g	≥3.0
维生素E，mg/100g	≥80
硒，mg/100g	≥0.1

3.5 微生物指标

应符合表4的规定

表4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数（cfu/g）	≤1000
大肠菌群（MPN/g）	≤0.92

霉菌 (cfu/g)	≤10
酵母菌 (cfu/g)	≤10
致病菌 (系指肠道致病菌和致病性球菌)	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 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17405的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标按 GB/T 5525 规定方法检验。
- 6.2 水分及挥发物按 GB 5009.236 规定方法检验。
- 6.3 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.5 砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.7 汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.9 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.10 霉菌和酵母菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.11 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定方法检验。
- 6.12 α -亚麻酸、 γ -亚麻酸按 GB 5009.168 规定方法检验。
- 6.13 硒按 GB 5009.93 规定方法检验。
- 6.14 维生素 E 按 GB 5009.82 规定方法检验。
- 6.15 净含量负偏差用感量 0.001g 天平称量检验。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以同一批投料同一班次生产的产品为一批。每批产品按1‰随机抽样进行检验。但每批抽样不得少于15个最小包装。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前均应经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官指标、水分及挥发物、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- 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，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验结果如有不合格项目时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复验，以复验结果为准，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

应符合GB 7718和GB 16740的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的铝塑瓶或铝塑泡罩板装，外套纸盒。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 外包装用纸箱装，每箱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一起运输。

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，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁卫生的库房内。不得与有毒有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为24个月。
