

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0064S-2023

羊三髓肽粉

2023-07-17发布

2023-07-17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/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。
本标准的卫生指标是参考 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、吴宁。

本标准有效期五年。

羊三髓肽粉

1 范围

本标准规定了羊三髓肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊骨髓肽粉为原料，添加或不添加其他辅料，经混合、过筛、制粒或不制粒、包装等工艺制成的羊三髓肽粉方便食品。

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。凡是注日期的引用文件，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/T 191	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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.15	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 5009.6	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/T 6543	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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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/T 28118	食品安全国家标准 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70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 羊骨髓肽粉等应符合食品安全相关标准和规定或符合供货商已备案食品安全企业标准的规定。

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	检验方法
色 泽	具有羊三髓肽粉应有的色泽，色泽均匀一致	取最小包装样品，将试样倒入洁净的样品盘中，将其置于自然光线下，观察其色泽、组织形态，检查其有无外来杂质；按照标签标识的冲调方法制
滋味和气味	具有羊三髓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	

		备样品，充分搅拌溶解均匀，鼻嗅产品的气味，温开水漱口后，口尝产品滋味。
--	--	-------------------------------------

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	检验方法
水分，% \leq	10.0	GB 5009.3
灰分，% \leq	7.0	GB 5009.4
蛋白质，% \geq	20.0	GB 5009.5
脂肪，% \leq	6.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg \leq	1.0	GB 5009.12

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	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU /g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4 食品添加剂和食品营养强化剂

4.1 食品添加剂和食品营养强化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 2760 的相关规定。

4.3 食品营养强化剂应符合 GB 14880 的相关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070 规定的方法测定。

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 15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、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每12个月至少进行 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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；

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 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无霉、无异味，符合相关食品安全标准。产品内包装用塑料膜袋应符合GB/T 28118的相关规定。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号相关要求。

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。

8.5 保质期

本品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品的保质期为24 个月。