

备案号：QB64/0430S-2023

Q/YJSW

盐池县怡健生物工程有限公司企业标准

Q/YJSW 0001S—2023

食用小球藻

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

盐池县怡健生物工程有限公司

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。

本文件的卫生指标按照GB 19643—2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》确定。

本文件由盐池县怡健生物工程有限公司提出。

本文件由盐池县怡健生物工程有限公司负责起草。

本文件主要起草人：张德智。

本文件有效期五年。

食用小球藻

1 范围

本文件规定了食用小球藻的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小球藻为原料，经清洗、干燥、原料筛分、制片或不制片、包装等工序制成的不同品种的食用小球藻制品。

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 4789.1 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 5009.12 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 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 产品分类

根据加工工艺，产品分为以下两类：

- a) 食用小球藻粉；
- b) 食用小球藻片。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小球藻应符合 GB 19643 要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	食用小球藻粉	食用小球藻片
外观形态	均匀粉末	形状规范, 无破损, 无碎片
色 泽	呈蓝绿色或深蓝绿色	
气味与滋味	具有本品应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	食用小球藻粉	食用小球藻片
水分/ (g/100g)	≤7.0	≤10.0
灰分/ (g/100g)	≤7.0	≤10.0
蛋白质/ (g/100g)	≥50.0	≥45.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤1.0	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	20	30
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
霉菌/(CFU/g)	3×10^2			
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定执行				

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官要求：取适量试样置于白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无外来异物。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7.4 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。

7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。

7.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。

7.8 沙门氏菌按 GB4789.4 规定方法检验。

7.9 霉菌按 GB4789.15 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

以每个班次生产的同一品种的产品为一批，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，每批产品须经检验合格后方可出厂。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

项目为净含量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验

每12个月进行1次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 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) 国家监管部门提出要求时。

8.3 判定规则

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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。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，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为24个月。
