

备案号: QB64/0435-2023

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0067S-2023

五行常青肽粉

2023-08-22 发布

2023-08-22 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：标准化文件的结构和起草规则》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、谢丽娜。

本标准有效期五年。

五行常青肽粉

1 范围

本标准规定了五行常青肽粉的技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红枣粉、羊奶粉、苹果粉、枸杞冻干粉、胶原蛋白肽粉、羊心肽粉、羊肝肽粉、羊脾肽粉、羊肺肽粉、羊肾肽粉、香菇提取物、西蓝花提取物、麦芽糊精等为主要原辅料，经调配、混合、制粒或不制粒等工艺制成的五行常青肽粉。

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 4789.10	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	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/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	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31645	胶原蛋白肽
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 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645《胶原蛋白肽》中的相关规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6-2021《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》的相关规定。

3.1.3 其他原辅料应符合相关的食品安全国家标准或供货商已备案的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	淡黄色至黄色，色泽均匀一致	取样品 5g 于洁净的样品杯中，自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其香气；将样品加入 150mL60℃左右的温开水冲调溶解后饮用，静止 10 分钟，观察其冲调性，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来杂质	
冲调性	冲调后呈均匀的浑浊液，允许杯底有少许沉淀	

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， %	≤	9.0 GB 5009.3
蛋白质， g/100g	≥	10.0 GB 5009.5
脂肪， g/100g	≤	10.0 GB 5009.6

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				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数	CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌及酵母	CFU/g	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	CFU/g	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
a样品的分析及处理按GB 4789.1执行						

3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

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食品添加剂和营养强化剂产品标准以及相应的食品安全标准或有关规定。

4.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 及国家卫健委相关公告的规定。

5 净含量

应符合国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由质检部门查验质量合格证明或检验，合格后方可入库。

7.2 组批与抽样

同一批次配料、同一生产线、同一班次生产的同一品种产品为一批，在每批产品中随机抽 10 个最小包装进行检验，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。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验。

型式检验正常生产情况下每 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) 国家质量监督机构提出要求时；

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。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 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 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、容器应符合国家食品包装材料标准和相关规定，并封装严密。

8.2.2 内包装：采用复合膜。复合膜应符合 GB/T 28118 或 GB 4806.7 的要求。

8.2.3 外包装：瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、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

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥库房内。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 20cm。

8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品包装完整未启封的保质期为 24 个月。
