



Q/LSS

辽宁生物时代健康食品有限公司企业标准

Q/LSS 0003S-2022

陈浩成生物时代牌 牛髓粉（辅助营养补充品）

2022-10-25 发布

2022-11-26 实施

辽宁生物时代健康食品有限公司 发布

前 言

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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，残留溶剂参考GB/T 22493-2008《大豆蛋白粉》，且严于国家标准。菌落总数、大肠菌群、霉菌指标参照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁生物时代健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑冲。

陈浩成生物时代牌 牛髓粉（辅助营养补充品）

1 范围

本标准规定了陈浩成生物时代牌 牛髓粉（辅助营养补充品）的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）为主要原料，经清洗、粗碎、提取（以正己烷为溶剂）、添加糯米粉，食品添加剂 β -环状糊精、辛烯基琥珀酸淀粉钠（添加或不添加）、 α -环状糊精（添加或不添加），混合后真空干燥，再添加（豆奶粉、蓝莓粉、山药粉、鹰嘴豆粉其中的一种或多种）、糯米粉、牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）、牦牛骨髓粉、麦芽糊精（添加或不添加）、食品添加剂微晶纤维素（添加或不添加）、羧甲基纤维素钠（添加或不添加）、经调配、混合、过筛、包装等工艺加工制成的陈浩成生物时代牌 牛髓粉（辅助营养补充品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB/T 29602 蓝莓粉
- GB/T 29602 鹰嘴豆粉
- Q/WHY 0001S 怀山药片（粉）及其制品
- GB/T 20882.6 食品安全国家标准 淀粉糖质量要求第6 部分：麦芽糊精
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精

- GB 1886.258 食品安全国家标准 食品添加剂 正己烷
- GB 1886.103-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 28303-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 1886.351-2021 食品安全国家标准 食品添加剂 α -环状糊精
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 分类

根据添加原料(豆奶粉、蓝莓粉、山药粉、鹰嘴豆粉)的不同可以分为四种类型,陈浩成生物时代牌牛髓粉(辅助营养补充品)牛髓粉(添加豆奶粉)、陈浩成生物时代牌牛髓粉(辅助营养补充品)山药牛髓粉(添加山药粉)、陈浩成生物时代牌牛髓粉(辅助营养补充品)蓝莓山药牛髓粉(添加蓝莓粉和山药粉)、陈浩成生物时代牌牛髓粉(辅助营养补充品)鹰嘴豆牛髓粉(添加鹰嘴豆粉)。

4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牛髓(脊髓、脑髓、骨髓):应符合GB/T 17238的规定。
- 4.1.2 豆奶粉:应符合GB/T 18738的规定。
- 4.1.3 牛骨胶原蛋白肽粉(牛骨肽粉):应符合GB 31645的规定。
- 4.1.4 牦牛骨髓粉:应符合Q/YBSS 0011S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 4.1.5 糯米粉:应符合Q/JNZF 0002S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 4.1.6 蓝莓粉:应符合GB/T 29602的规定。
- 4.1.7 β -环状糊精:应符合GB 1886.180的规定。
- 4.1.8 微晶纤维素:应符合GB 1886.232的规定。
- 4.1.9 辛烯基琥珀酸淀粉钠:应符合GB 28303的规定。
- 4.1.10 α -环状糊精:应符合GB 1886.351的规定。
- 4.1.11 生产用水:应符合GB 5749的规定。
- 4.1.12 正己烷:应符合GB 1886.258的规定。
- 4.1.13 鹰嘴豆粉:应符合GB/T 29602的规定。
- 4.1.14 山药粉:应符合Q/WHY 0001S的规定。
- 4.1.15 麦芽糊精:应符合GB/T 20882.6的规定。
- 4.1.16 羧甲基纤维素钠:应符合GB 1886.232的规定。

4.2 感官要求

表 1 感官要求(牛髓粉)

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品(微黄)应有的色泽	随机抽取一定量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,
组织形态	粉状,无受潮结块及霉变现象	置于明亮处,检查色泽、组织形态和有无外来杂质。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味	按照标签标示冲调或冲泡方法制备50ml样品倒入无色透明的容器中,置于明亮处,嗅其气味,品尝其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

感官要求(山药牛髓粉)

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品(微黄)应有的色泽	随机抽取一定量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,
组织形态	粉状,无受潮结块及霉变现象	置于明亮处,检查色泽、组织形态和有无外来杂质。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味	按照标签标示冲调或冲泡方法制备50ml样品倒入无色透明的容器中,置于明亮处,嗅其气味,品尝其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

感官要求(蓝莓山药牛髓粉)

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品(微黄含紫)应有的色泽	随机抽取一定量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,
组织形态	粉状,无受潮结块及霉变现象	置于明亮处,检查色泽、组织形态和有无外来杂质。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味	按照标签标示冲调或冲泡方法制备50ml样品倒入无色透明的容器中,置于明亮处,嗅其气味,品尝其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

感官要求(鹰嘴豆牛髓粉)

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品(微黄)应有的色泽	随机抽取一定量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,
组织形态	粉状,无受潮结块及霉变现象	置于明亮处,检查色泽、组织形态和有无外来杂质。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味	按照标签标示冲调或冲泡方法制备50ml样品倒入无色透明的容器中,置于明亮处,嗅其气味,品尝其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g)	≥ 15.0	GB 5009.5
钙(以Ca) (g/100g)	≥ 1	GB 5413.21
磷(以P计) (g/100g)	≥ 0.5	GB 5009.87

铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计) (mg/kg)	≤	2	GB 5009.33
硝酸盐 (以NaNO ₃ 计) (mg/kg)	≤	100	GB 5009.33
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.22
残留溶剂 / (mg/kg)	≤	100	GB 5009.262

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁴	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB4789.15
a. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺,同一生产线、同一班次生产的,同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽

取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 适宜人群

腰腿疼痛、骨质疏松、补钙人群

6.3 食用量

每日两袋

6.4 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 28118、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

6.5 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.6 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，包装箱应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。