

# Q/LSS

## 辽宁生物时代健康食品有限公司企业标准

Q/LSS 0005S-2024

牛髓提取物（固体饮料）



胡日强

2024-5-15 发布

2024-6-16 实施

辽宁生物时代健康食品有限公司 发布

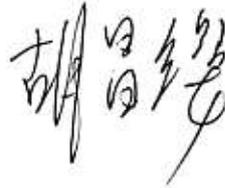
## 前 言

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 2762-2022《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 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铬指标严于国家标准，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。



胡昌彬



# 牛髓提取物（固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了牛髓提取物（固体饮料）的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以牛脑髓、牛脊髓、牛骨髓为主要原料，经清洗、粗碎、提取，添加（糯米粉，抗性糊精、麦芽糊精、大米蛋白粉、食品添加剂 $\beta$ -环状糊精、 $\alpha$ -环状糊精、辛烯基琥珀酸钠淀粉）其中一种或多种，混合后真空干燥，再添加糯米粉（添加或不添加），抗性糊精（添加或不添加），麦芽糊精（添加或不添加），经调配、混合、过筛、包装等工艺加工制成的牛髓提取物（固体饮料）。

## 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 预包装食品中致病菌限量            |
| 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 4789.6    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验    |
| 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 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/T 17238   | 鲜、冻分割牛肉                         |
| GB/T 29602   | 固体饮料                            |
| GB/T 20882.6 | 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精               |
| GB 20371     | 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白              |
| T/GDL 1      | 抗性糊精                            |
| GB 1886.180  | 食品安全国家标准 食品添加剂 $\beta$ -环状糊精    |
| GB 1886.351  | 食品安全国家标准 食品添加剂 $\alpha$ -环状糊精   |

胡旦

GB 1886.370	食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
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
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 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。

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛脑髓、牛脊髓、牛骨髓：应符合GB/T 17238的规定。
- 3.1.2 抗性糊精：应符合Q/CBL 0008S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6的规定。
- 3.1.4 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合GB 1886.370的规定。
- 3.1.5 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。
- 3.1.6  $\beta$ -环状糊精：应符合GB 1886.180的规定。
- 3.1.7  $\alpha$ -环状糊精：应符合GB 1886.351的规定。
- 3.1.8 大米蛋白粉：应符合GB 20371的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合GB 5749的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	随机抽取一定量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，置于明亮处，检查色泽、组织形态和有无外来杂质。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。
组织形态	粉状、无受潮结块及霉变现象	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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) ≥	7.0	GB 5009.5
氨基酸总量 (g/100g) ≥	10.0	GB 5009.124
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.123
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
残留溶剂 / (mg/kg) ≤	100	GB 5009.262
N-二甲基亚硝胺 (μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26

### 3.4 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 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 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
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB4789.15

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

### 3.9 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

## 4 检验规则

### 4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应该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。

#### 4.2 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。

#### 4.3 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。

#### 4.4 型式检验

##### 4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

##### 4.4.2 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。

#### 4.5 判定规则

##### 4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

##### 4.5.2 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。

#### 5 标签、标志、包装、运输和贮存

##### 5.1 标签、标志

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

##### 5.2 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。

##### 5.3 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。

##### 5.4 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。

胡显强