

扫二维码下载电子版



Q/ LASG

辽源奥能生物工程有限责任公司企业标准

Q/ LASG0019S-2021

牛血蛋白粉(固体饮料)

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LASG0019S-2021
备案号	221058S-2021
有效期限	2021年04月08日至2024年04月07日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-25 发布

2021-03-25 实施

辽源奥能生物工程有限责任公司 发布

牛血蛋白粉（固体饮料）

1 范围

本标准适用于以检疫合格的牛的血浆为主要原料，经破壁、酶解、过滤、（加或不加）海藻糖、（加或不加）木糖醇，再经干燥、粉碎、制粒（或不制粒）、灌装、包装等主要工艺加工制成的蛋白型固体饮料 牛血蛋白粉。

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。

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 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
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 霉菌酵母菌计数
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 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.171	保健食品中	超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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/T10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品

GB/T 23529	海藻糖
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/T 29602	固体饮料
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第 75 号 (2005)	《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第 123 号 (2009)	《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 牛血应采用非疫区的经宰前检疫合格、宰后检验合格的健康牛的血液并符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.4 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	白色或淡蓝棕色，且均匀一致	将适量本品内容物，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	呈均匀一致的粉末或颗粒，无结块现象	
滋、气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异臭	
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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 50.0	GB 5009.5
超氧化物歧化酶 (SOD)，u/g	≥ 3000	GB 5009.171

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
总砷 (以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	≤	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	≤	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌计数/(CFU/g)	≤	50				GB 4789.15
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

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限制值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、蛋白质含量、菌落总数、霉菌酵母菌、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定执行。

按照表 5 的抽样方案抽取样本，样本以盒为单位。

表 5 抽样数量

批 量	≤1500 箱		≥1500 箱	
	样本大小 n 盒	≤50g/盒	1	≤50g/盒
≥50g/盒		8	≥50g/盒	10

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：牛血蛋白粉（固体饮料）

配料表（原料）：牛血、海藻糖、木糖醇

净含量/规格：按照生产实际标注

生产商：辽源奥能生物工程有限责任公司

生产地址：吉林省辽源市四浑公路 12 号

联系方式：0434-3169888

生产日期：见包装标注

保质期：24 个月

贮存条件：置于阴凉处保存

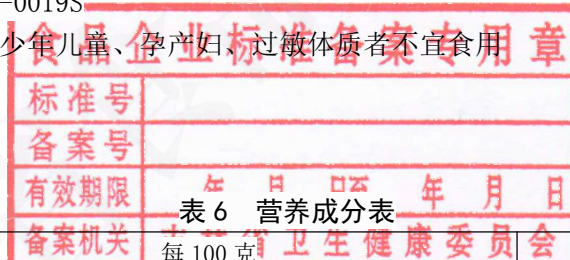
食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/LASG-0019S

不适宜人群：婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者不宜食用

8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。



项 目	每 100 克	NRV%
能量	1485 千焦	18%
蛋白质	61.2 克	102%
脂肪	2.6 克	4%
碳水化合物	20.5 克	7%
钠	35 毫克	2%

8 包装

商品包装应符合 GB 23350 的规定。内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 21302、GB/T 28118 的规定；外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，箱内要有产品装箱合格证或装箱单，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

在符合本标志规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。