

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

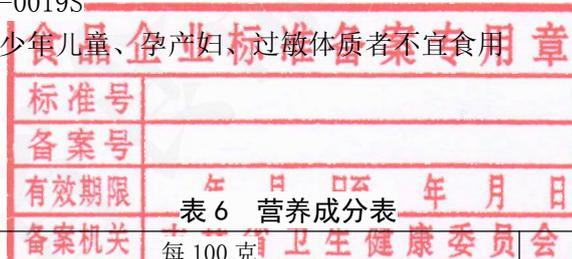
食品生产许可证编号：

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。