

扫二维码下载电子版



Q/GCZX

吉林省现代中药工程研究中心有限公司企业标准

Q/GCZX0058S-2023

代替Q/GCZX0058S-2020

蛋黄球蛋白颗粒（蛋白固体饮料）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/XDZY0058S-2023
备案号	221497S-2023
有效期限	2023年04月21日至2026年04月20日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-03-27 发布

2023-03-27 实施

吉林省现代中药工程研究中心有限公司 发布

前 言

本标准编写的格式、结构和内容按照 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》编写。

本标准由吉林省现代中药工程研究中心有限公司提出。

本标准起草单位：吉林省现代中药工程研究中心有限公司。

本标准主要起草人：刁旭。

本标准适用于吉林省现代中药工程研究中心有限公司。

本标准首次备案时间：2020年5月19日。

本次延续为第一次延续，代替Q/XDZY0058S-2020《蛋黄球蛋白颗粒（蛋白固体饮料）》。

本标准发布的历次版本：

2020年 Q/XDZY0058S-2020。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

蛋黄球蛋白颗粒（蛋白固体饮料）

1 范围

本标准适用于以鸡蛋蛋白粉、蛋黄球蛋白粉为原料，以麦芽糊精、无水葡萄糖为辅料，经粉碎、过筛、称量、混合、制粒、干燥、整粒、总混、分装、包装等工艺制成的蛋黄球蛋白颗粒（蛋白固体饮料）。

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 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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

Q/AGS0001S
Q/AGS0003S

蛋黄球蛋白粉
鸡蛋蛋白粉

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、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 鸡蛋蛋白粉应符合 Q/AGS0003S 的规定。
3.1.2 蛋黄球蛋白粉应符合 Q/AGS0001S 的规定。
3.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
3.1.4 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
3.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
3.1.6 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	乳白色至淡黄色	按照标签标示冲调方法制备 50mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味
组织形态	呈粗细度均匀的细小颗粒或粉末	
滋、气味	具鸡蛋的腥味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

项 目	表 2 理化指标		检验方法
	指 标	指 标	
水分，%	≤	7.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥	25.0	GB 5009.5

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
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10	5×10 ⁴	GB 4789.2

表 4 续 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3的平板计数法
霉菌计数, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789. 10 第二法
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					
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量值；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、菌落总数、大肠菌群、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

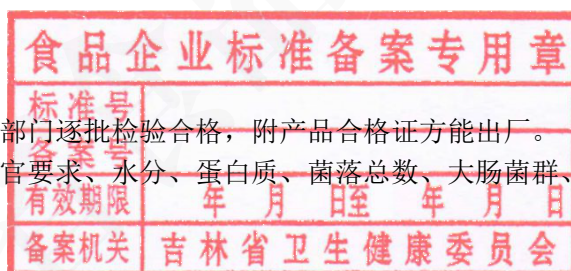
同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从生产线或成品仓库每批随机抽取至少 12 个最小独立包装，或每组批不少于 500g（抽样基数不少于 2kg）。所抽取样品的 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

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：蛋黄球蛋白颗粒（蛋白固体饮料）

配料表：麦芽糊精、鸡蛋蛋白粉、无水葡萄糖、蛋黄球蛋白粉

净含量/规格：（1）3g/袋×10 袋/盒

（2）其他规格根据消费者需求而定。（按生产实际标注）

生产者的名称：见外包装

地址和联系方式：见外包装

生产日期：见外包装

保质期：24 个月

贮存条件：密封、置阴凉干燥处

食品生产许可证编号：SC12722010853946

产品标准代号：Q/XDZY0058S

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

食品企业标准备案专用章			
项 目	标准号	表 5 营养成分表	
	备案号	每 100 克 (g)	NRV%
能量	有效期限	1534 千焦 (KJ)	18%
蛋白质	备案机关	3.8 克 (g)	53%
脂肪		1.1 克 (g)	2%
碳水化合物		53.5 克 (g)	18%
钠		502.7 毫克 (mg)	25%

8 包装

产品内包装袋采用铝箔复合膜，应符合GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输、贮存

运输工具应洁净、卫生、干燥、并具防晒、防雨设施。产品应贮存在通风、相对湿度不超过 75%，具有防鼠设备的仓库中。产品离地面 10cm 以上，离墙 20cm 以上，不得与有毒、有异味、易挥发或潮湿的物品混放。

10 保质期

在符合本标准规定条件下，产品只生产之日起，保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会