

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。

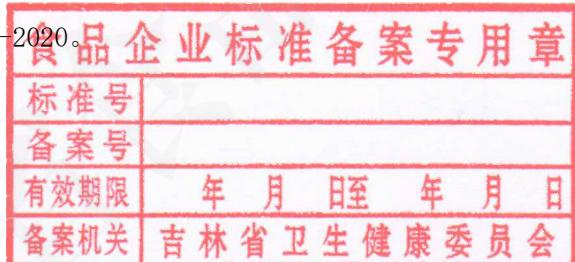
本标准适用于吉林省现代中药工程研究中心有限公司。

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



# 蛋黃球蛋白颗粒（蛋白固体饮料）

## 1 范围

本标准适用于以鸡蛋蛋白粉、蛋黃球蛋白粉为原料，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黃球蛋白颗粒（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）适应于本文件。

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

蛋黄球蛋白粉

Q/AGS0003S

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、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 鸡蛋白粉应符合 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	
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	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

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	表 2 理化指标 年月日

项目	备案机关	吉林省卫生健康委员会	检验方法
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10	$5 \times 10^4$	GB 4789.2

表 4 续 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 $\leq$	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

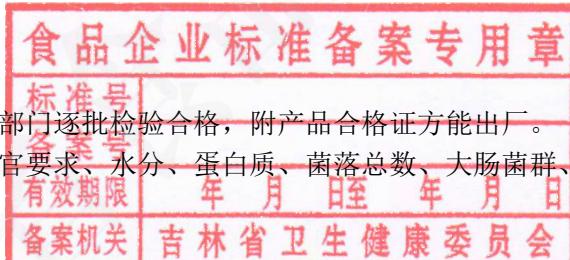
应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定, 并按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 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**

**表 5 营养成分表**

项 目	备案号	每 100 克 (g)	NRV%
能量	有效期限	1534 千焦 (kJ) 月 日 年 月 日	18%
蛋白质	备案机关	3.8 克 (g) 卫生健康委员会	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，产品自生产之日起，保质期为 24 个月。

