

备案号：44011191S-2021
备案日期：2021年11月12日
备案有效期：伍年



Q/GZZY

广东省食品安全企业标准

Q/GZZY 0004S-2021

复合食用菌提取物螺旋藻粉（固体饮料）

2021-09-09 发布

2021-10-20 实施

广州正盈科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写方法是按 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》有关规定编写。

本标准由广州正盈科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李影宜。

本标准于 2021 年 09 月 09 日首次发布。

复合食用菌提取物螺旋藻粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了复合食用菌提取物螺旋藻粉（固体饮料）的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标签与标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以螺旋藻粉，茯苓提取物，银耳提取物，香菇提取物为原料，麦芽糊精为辅料，经过筛、混合、包装等工序制成的复合食用菌提取物螺旋藻粉（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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.15 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- 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/T 16919 食用螺旋藻粉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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
- NY/T 1676 食用菌中粗多糖含量的测定
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 **螺旋藻粉**：应符合 GB/T 16919 规定的要求。
- 3.1.2 **茯苓提取物，银耳提取物，香菇提取物**：应符合 GB/T 29602 规定的要求。
- 3.1.3 **麦芽糊精**：应符合 GB/T 20884 规定的要求。
- 3.1.4 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	墨绿色
滋味、气味	具有本品特有滋味、气味，无异味
状 态	松散的颗粒或粉末，不结块，不粘连， 无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
粗多糖, mg/100g	≥750
β-胡萝卜素, mg/100g	≥6.0
水分, %	≤7.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.9
六六六, mg/kg	≤0.05
滴滴涕, mg/kg	≤0.05

3.4 微生物指标

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			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
霉菌, CFU/g	≤50			
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—

注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。
2、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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.6 净含量及允许负偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

按GB 14881、GB 12695的规定执行。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。

5.2 理化指标检验

5.2.1 粗多糖

按 NY/T 1676 规定的方法测定。

5.2.2 β -胡萝卜素

按 GB 5009.83 规定的方法测定。

5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 六六六

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

5.2.6 滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法测定。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.4 净含量及允许负偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原料入库检验

原料、辅料、包装材料入库前应由厂质量监督检验部门按标准要求验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品由厂质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。厂方应保证所有出厂的产品都符合本标准的要求。每批出厂的产品都应附有产品合格证。

6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目为：感官要求、水分、大肠菌群和净含量及允许负偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

6.3.2 型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.5 抽样

- 6.5.1 在成品库按批抽样，抽样单位以袋计。
- 6.5.2 每批按1/1000随机抽样，但每批不应少于6袋。检样一式二份，供检验和复检备用。

6.6 判定规则

- 6.6.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格。如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍有不符合本标准，判为不合格。
- 6.6.2 型式检验项目全部符合本标准，判为合格。如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍有不符合本标准，判为不合格。
- 6.6.3 微生物项目有一项不符合本标准，判为不合格，不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。运输包装、销售包装的标签应符合卫生部规定的GB 7718、GB 28050、GB 7101及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》的规定。

7.2 包装

本品用袋装，包装材料应符合GB/T 28118规定的要求。产品称重计量按国家有关规定执行。允许发展其他规格的包装，包装材料应符合相应标准和有关规定。

7.3 运输

运输工具必须保持清洁、干燥，运输过程中不得与有毒、有污染的物品混装、混运，运输时防止雨淋、暴晒、挤压。装卸时轻搬、轻放。

7.4 贮存

产品应原包装密封，置阴凉干燥处保存。仓库堆放产品时应用与地面间距100mm以上的垫板垫起。箱与墙壁之间距离应为20cm以上，不得与有毒有害物质或其他杂物混贮。

7.5 保质期

本产品在本标准规定条件下贮存，在包装完好的情况，自生产之日起保质期为24个月。