ICS

备案号：44510074S-2022
备案日期：2022年04月20日
备案有效期：伍年

Q/WSY

广东省食品安全企业标准

Q/WSY 0159S-2022

威士雅®乳清蛋白粉

2022-01-01 发布　　2022-01-01 实施

广东威士雅健康科技股份有限公司　发布

前　　言

本标准编写格式依据GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准由广东威士雅健康科技股份有限公司提出。

本标准由广东威士雅健康科技股份有限公司起草。

本标准的主要起草人：梁德昌。

本标准于2021年7月首次发布。

威士雅®乳清蛋白粉

1 范围

本标准规定了威士雅®乳清蛋白粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以乳清蛋白粉为原料，低聚异麦芽糖为辅料，经混合、分装等主要工艺加工制成的具有增强免疫力保健功能的威士雅®乳清蛋白粉。其标志性成分为蛋白质。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
GB 17405 保健食品良好生产规范
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
卫监发［1996］第38号《保健食品标识规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

3.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.3 所有原料辅料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的要求。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求
色泽	淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无不良滋味和气味
性状	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 保健功能要求

本品具有增强免疫力的保健功能。

3.4 标志性成分

标志性成分应符合表2的要求。

表 2 标志性成分

项　　目	指　　标
蛋白质，%	≥27

3.5 理化指标

理化指标应符合表3的要求。

表 3 理化指标

项　　目	指　　标
水分，%	≤6.0
灰分，%	≤7.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤2.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤1.0
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.3
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤250
黄曲霉毒素 M_1，μg/kg	≤0.5

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项　　目	指　　标
菌落总数，CFU/g	≤25000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g

金黄色葡萄球菌	≤0/25g

3.7 装量或重量差异/净含量及允许负偏差指标

净含量为450g/罐，允许负偏差为3%。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17405的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态；嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 标志性成分检测方法

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.3 理化指标

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.3.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.3.3 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

5.3.4 黄曲霉毒素 M_1

按GB 5009.24规定的方法测定。

5.3.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.4 微生物指标

5.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检测。

5.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检测。

5.4.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检测。

5.4.4 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检测。

5.5 装量或重量差异/净含量及允许负偏差指标

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅材料及包装材料入库检验

原辅料及包装材料入库验收时应审核供应商的资质，包括营业执照、合法的生产经营证明文件；索取批次有效的检验报告及发票；并按相关规定对原辅材料进行检验，合格后方可入库使用。

6.2 组批

同一生产投料、同一生产线、同一班次生产的包装完好的同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

在生产线或成品仓库随机抽取样品。在抽样件数中任意抽取独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品总量不少于检验所用量的3倍，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.4.2 检验项目

检验项目为感官要求、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量及允许负偏差指标。

6.4.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产每年进行一次，下列情况之一，应进行型式检验：

a) 新产品首批投产时；
b) 原料供应商或产地变更时；
c) 更换主要设备时；
d) 停产三个月以上，恢复生产时；
e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
f) 国家保健食品监督机构提出要求时。

6.5.2 检验项目

检验项目为感官要求、标志性成分、理化指标、微生物指标和净含量及允许负偏差指标。

6.5.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。如其它项目不合格，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志

储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品包装标签应符合《食品安全法》、GB 7718、GB 16740 及《保健食品标识规定》的要求。

7.3 包装

7.3.1 本产品的包装规格为 450g/罐。

7.3.2 产品采用内壁为环氧酚醛涂料的镀锡薄钢板圆形罐头容器，罐头容器内壁环氧酚醛涂料应符合 GB 4806.10 的要求，镀锡薄钢板圆形食品罐头应符合 GB/T 14251 的要求。

7.3.3 外包装箱为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3.4 外包装上应印有产品名称、生产企业名称、保健食品标识、保健食品批准文号、商标、生产日期，箱内必须有产品合格证或产品质量检验证。

7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.4.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.5 贮存

7.5.1 贮存产品的仓库应保持清洁、干燥、通风；地面、墙壁平整，门窗牢实，天花板、墙壁不渗漏；仓库应具有防虫鸟、防鼠、防火、防盗、防潮设施。

7.5.2 贮存产品的仓库相对湿度应控制在 35%～75%。

7.5.3 产品存放于地台板上，按规定方式和数量堆叠；堆叠时要留五距，即垛与墙距≥30cm，垛与柱、梁、房顶距≥30cm；垛与垛之间距≥30cm；垛与地面间距≥10cm；垛与灯的垂直下方的水平间距≥50cm。

7.5.4 严防受热或阳光曝晒，产品不得与有毒有害物质混存。

7.5.5 按要求做好标识，做到先进先出。

7.6 保质期

产品在包装完好、符合相关贮藏条件下，保质期为24个月。