备案号:QB64/0447S-2020

Q/NSYT

膳药堂（银川西夏区）生物科技有限公司企业标准

Q/NSYT 0004S-2020

特殊膳食用食品
羊（牛）初乳（免疫球蛋白）
益生菌冻干粉

2020-10-29 发布　　2020-10-29 实施

膳药堂（银川西夏区）生物科技有限公司　发布

前　　言

本标准是按照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》给出的规则编写。

本标准由膳药堂（银川西夏区）生物科技有限公司提出。

本标准由膳药堂（银川西夏区）生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李东。

本标准有效期五年。

本标准适用于以膳药堂（银川西夏区）生物科技有限公司，同时适用于河北利君特医药业有限公司(住所：河北省邯郸市临漳县邺都工业园经三街与魏峰线交叉口东北角)。

特殊膳食用食品 羊（牛）初乳（免疫球蛋白）益生菌冻干粉

1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品羊（牛）初乳（免疫球蛋白）益生菌冻干粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊（牛）初乳冻干粉、聚葡萄糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、益生菌冻干粉（青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、保加利亚乳杆菌中一种或多种）、大豆低聚糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、棉子低聚糖、磷脂，经调配、混合、包装而成的适用于辅助肠道功能紊乱者、免疫力低下者的营养供给的特殊膳食用食品羊（牛）初乳（免疫球蛋白）益生菌冻干粉。

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
QB/T 4260 水苏糖
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 5009.11 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 22491 大豆低聚糖
GB/T 23528 低聚果糖

GB 25541　食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28401　食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB/T 35545　低聚木糖
GH/T 1063　棉子低聚糖
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1884　绿色食品 果蔬粉
卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告2008年第20号)
国家质量监督检验检疫总局令第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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3　技术要求

3.1　原料要求

3.1.1　羊初乳冻干粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.2　低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.3　水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

3.1.4　益生菌冻干粉应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.5　大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

3.1.6　低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.7　低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

3.1.8　低聚半乳糖应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 20 号)。

3.1.9　棉子低聚糖应符合 GH/T 1063 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	具有该产品应有的色泽	在室温下，取两个以上独立包装的样品，倒入清洁的白瓷盆中，在光线充足柔和的环境中，用肉眼观察其色泽、观察其组织状态，用鼻嗅气味，品尝滋味，用肉眼观察其有无杂质
组织状态	粉状或颗粒	
气味、滋味	具有该产品应有的正产的气味、滋味，无异臭	
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。

表 2　理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
蛋白质/(%)　≥	2	GB 5009.5
水分/(g/100g)　≤	7.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)　≤	0.4	GB 5009.12

3.4　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[a]及限量（若非指定均以CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
乳酸菌总数　≥	1×10^{11}				GB 4789.35
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌　≤	50				GB 4789.15
[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5　净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070检验。

4　食品添加剂

4.1　食品添加剂质量

聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定；磷脂应符合 GB 28401 的规定。

4.2　食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5　生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6　检验规则

6.1　组批

在原料、配方及生产条件相同时，同一班次、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

6.2　抽样方法和数量

微生物检测的采样按GB 4789.1的规定执行。其他指标采样是自同批产品中随机抽取10个独立包装，6个包装用作感官要求、净含量、理化指标的检验；另4个包装留样备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前经厂质检部门按本标准规定进行检验，合格后签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之下时亦应进行；

a) 产品定型投产时；
b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时
e) 有关行政管理部门提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求判为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标识

应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 13432 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，在运输中不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击和挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、清洁、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品同处存放。本产品在常温条件下储存。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,保质期为24个月。