

备案号: QB64/0404S-2019

# Q/YBSS

## 银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0032S-2019

---

### 特殊膳食用食品 羊髓钙肽粉

2019-09-19 发布

2019-09-19 实施

---

银川伊百盛生物工程有限公司 发布

# 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司提出。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐亚楠、贾丽茹

本标准有效期五年。

# 特殊膳食用食品 羊髓钙肽粉

## 1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品羊髓钙肽粉的技术要求、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。

本标准适用于以羊骨髓粉、红枣粉、薏米粉、葛根粉、枸杞冻干粉等为原料，经调配、混合、制粒或不制粒而成的一种冲调类特殊膳食用食品羊髓钙肽粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少的。凡是注日期的应用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
  - 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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
  - 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 4789.4 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
  - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
  - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
  - GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
  - GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
  - 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 羊骨髓粉、红枣粉、薏米粉、葛根粉、枸杞冻干粉等原辅料应符合食品安全相关标准和规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有羊髓钙肽粉应有的色泽，色泽均匀一致
滋味和气味	具有羊髓钙肽粉应有的滋味和气味，无异味
组织状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分， %	≦ 7.0
蛋白质， %	≧ 4.0
脂肪， %	≦ 6.0
钙 (Ca 计)， mg/kg	≧ 10000
磷 (以 P 计)， mg/kg	≧ 8000
铅 (以 Pb 计)， mg/kg	≦ 0.5
砷 (以 As 计)， mg/kg	≦ 0.5

### 3.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数 (cfu/g)	≦ 30000
大肠菌群 (MPN/g)	≦ 0.92
霉菌 (cfu/g)	≦ 50
致病菌 (金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出

## 4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.3 营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

5.1 应符合 GB 14881 的规定

## 6 试验方法

- 6.1 感官要求用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。
- 6.5 钙按 GB 5009.92 规定方法测定。
- 6.6 磷按 GB 5009.87 规定方法测定。
- 6.7 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.8 砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.9 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 6.10 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 6.11 霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 6.12 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装（总量不少于 1000g）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。
  - 7.2.2 型式检验每 12 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
    - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
    - e) 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

- 8.1 标志
  - 8.1.1 标志应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 的规定。
  - 8.1.2 适宜人群：腰腿疼痛、骨质疏松、缺钙人群。
- 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装，产品每件总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋，防止重压，严禁与有毒、有害有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码应放离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为 24 个月。

---