

备案号: QB64/0405S-2019

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0033S-2019

特殊膳食用食品 三髓粉

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

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 三髓粉

1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品三髓粉的技术要求、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。

本标准适用于以牦牛骨髓粉、骨粉、玉米粉（炒制）、大米粉（炒制）、奶粉、结晶果糖、食盐等为原料，经调配、混合、制粒或不制粒而成的特殊膳食用食品三髓粉。

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 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

牦牛骨髓粉、骨粉、玉米粉（炒制）、大米粉（炒制）及其他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	具有三髓粉应有的色泽，色泽一致
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

滋味气味	具有三髓粉应有的滋味与气味，无异味
------	-------------------

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 9.0
蛋白质, %	≥ 4.0
脂肪, %	≤ 6.0
钙(以 Ca), 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

微生物指标应符合表 3 规定

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(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4 食品添加剂和营养强化剂

- 4.1 食品添加剂质量和营养强化剂应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.3 营养强化剂品种及其用量应符合 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标要求用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
- 6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法检验。
- 6.5 钙按 GB 5009.92 规定方法检验。
- 6.6 磷按 GB 5009.87 规定方法检验。
- 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 规定方法检验。
- 6.10 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.11 霉菌按按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.12 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.13 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 12 个最小独立包装取样（应不少于 1kg）进行检查，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、脂肪、蛋白质、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应随时进行：
 - 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包装材料装，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 外包装用纸箱装，每箱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。不得与有毒、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。