

备案号: QB64/0477S-2019

# Q/YBSS

## 银川伊百盛生物工程技术有限公司企业标准

Q/YBSS 0039S-2019

---

### 特殊膳食用食品 羊骨髓胶原蛋白肽粉

2019-11-05 发布

2019-11-05 实施

银川伊百盛生物工程技术有限公司

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/T1.1-2009《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

## 羊骨髓胶原蛋白肽粉

### 1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品羊骨髓胶原蛋白肽粉的技术要求、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、胶原蛋白肽粉、羊奶粉、水蜜桃粉、结晶果糖、魔芋粉、麦芽糊精等为原料，经调配、混合、压袋而成的一种冲调类方便食品羊骨髓胶原蛋白肽粉。

### 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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
  - 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - 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 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

羊骨髓粉、胶原蛋白肽粉、羊奶粉、水蜜桃粉、结晶果糖、魔芋粉、麦芽糊精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	具有羊骨髓胶原蛋白肽粉应有的色泽，色泽均匀一致
滋味和气味	具有羊骨髓胶原蛋白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， %	≦ 9.0
蛋白质， %	≧ 10
脂肪， %	≦ 5.0
铅（以Pb计）， mg/kg	≦ 0.5

### 3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定

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（金黄色葡萄菌、沙门氏菌）	不得检出

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和相关规定。  
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

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 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

- 6.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 6.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 6.8 霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 6.9 致病菌 GB 4789.10、GB 4789.4 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 10 个最小包装进行检验，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：

新产品投产时；

正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

产品长期停产后恢复生产；

出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；

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 和 GB 13432 的规定。

8.1.2 适宜人群：免疫力低下者。

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

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，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 18 个月。