

备案号：QB64/0280S-2019

Q/ZFJK

宁夏众方生物健康科技有限公司产品标准

Q/ZFJK 0004S—2019

特殊膳食用食品 普瑞宝 L-谷氨酰胺

2019-06-27 发布

2019-06-27 实施

宁夏众方生物健康科技有限公司 发布

前 言

由于本公司生产的特殊膳食用食品—普瑞宝L-谷氨酰胺目前尚无适用的国家标准和行业标准，为了指导生产，保证产品质量，特制订本标准。

本标准在内容结构和编写规则方面按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和GB/T1.2《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求进行编写。

本标准卫生指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB29922《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》确定。

本标准在产品包装标识上依据GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 13432《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》确定。

本标准由宁夏众方生物健康科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王彦海、杨怀志。

本标准有效期五年。

特殊膳食用食品 普瑞宝 L-谷氨酰胺

1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品—普瑞宝L-谷氨酰胺的技术要求、试验方法、检验规则、标志及包装、运输、贮存等的基本要求。

本标准适用于以低聚半乳糖、L-谷氨酰胺为原料经高效混合、质构重组、分装、包装等主要工艺加工制成的特殊膳食用食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - 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 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 4789.4 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 29922 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - 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 29923 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品良好生产规范
- 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 主要原料要求

3.1.1 低聚半乳糖

应符合相关标准的规定要求。

3.1.2 L-谷氨酰胺

应符合 GB 29922 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要求
色泽	白色，色泽均匀一致
组织形态	均匀粉末状
气味和滋味	味甜
杂质	搅拌溶解后无肉眼可见的外来杂质

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	检验方法
水分, %	≤ 5.0	依据GB 1886.141
氨基酸, % (g/100g)	≥ 80	依据GB 5009.124

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指 标	检验方法
铅/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10平板计数法
霉菌	≤50				GB 4789.15
酵母	≤20				GB 4789.15

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定要求。

3.6.2 食品添加剂的质量规格应符合相应的标准和有关规定。

4 生产和加工过程卫生的要求

应符合GB 14881和GB 29923的规定要求。

5 试验方法

5.1 感官指标

检验方法：取 5g 抽检样品置于洁净的白纸上，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 1886.141 规定的方法测定。

5.2.2 氨基酸含量

按 GB 5009.124 规定的方法测定。

5.3 污染物限量

5.3.1 砷（以 As 计）

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.2 铅（以Pb计）

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按GB 4789.2 、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.15规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、水分、氨基酸含量、污染物限量、微生物限量。检验合格并附检验报告书入库或出厂。

6.2 型式检验

型式检验每 6 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) 长期停产后、恢复生产时；
- c) 原料、工艺及设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监督机构进行型式检验要求时。

6.3 组批

以每次投料，同一种包装完好的产品为一批。

6.4 抽样

从同一批次的产品中，随机抽取不少于 20 袋（瓶）的待包装的产品。分成两份，一份作检验用，另一份留样备查。

6.5 判定

检验如有不合格项，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标识

包装标识要求应符合GB 7718-2011、GB 28050-2011和GB 13432-2013的规定要求。

7.2 包装

包装材料或容器应符合相应的食品安全要求和有关规定，定量偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害物品混装、混运。装卸时，应要轻装轻放。

7.4 贮存

产品应贮存在卫生、阴凉干燥、通风、避光的库房内，并且离地离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品共同存放。产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期为24个月。
