

Q/LLK

丽江绿矿天然食品有限公司企业标准

Q/LLK 0001 S—2022

代替 Q/LLK 0001 S-2019

螺旋藻片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070036 S-2022
备案日期: 2022年10月07日

云南省食
备案号
备案日期

2022-10-07 发布

2022-10-12 实施

丽江绿矿天然食品有限公司

发布

前 言

本公司生产的螺旋藻片是以钝顶螺旋藻粉为原料，经混合、压片、包装、杀菌制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DB 53/T 186-2014 《地理标志产品 程海螺旋藻》的规定制定。其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/LLK 0001 S-2019 《螺旋藻片》。

本标准由丽江绿矿天然食品有限公司提出、起草并解释。

标准主要起草人：张洪波、石晓平

食品安全
: 5307
:

螺旋藻片

1 范围

本标准制定了螺旋藻片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以钝顶螺旋藻粉为原料，经混合、压片、杀菌制成的螺旋藻片。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原料及辅料要求

3.1.1 螺旋藻粉：应符合 DB 53/T 186-2014 的规定。

3.1.2 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

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	蓝绿色至深蓝绿色	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味及气味	无异味、略带海藻腥鲜味	
组织形态	片状、无杂色斑点，表面光滑	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 55.0	GB 5009.5

螺旋藻多糖, g/100g	≥	3.0	DB53/T 186
叶绿素, mg/100g	≥	500.0	
藻蓝素, mg/100g	≥	1500	
总类胡萝卜素, mg/100g	≥	120	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.6	GB 5009.12
----------------	---	-----	------------

表4 污染物限量

镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项目		采样方案 ^a 及限量	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	3×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.92	GB 4789.3 MPN 平板计数
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌	≤	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g	GB 4789.10

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽取20个最小包装，样品总量不少于2kg；包装净含量高于2kg的产品的产品抽取4个包装，从4个包装中抽取样品，总量不少于2kg。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发质量合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上或设备大修又恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物若有一项不符合本标准要求时，则判该批产品为不合格。其余指标不合格，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品的标签与标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

本品应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，隔墙、离地，保持清洁卫生，有防潮、防蛀等设施；不得与有毒有害物品混贮。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

- 一、 本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。
- 二、 按照本备案标准生产的食品，不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。
- 三、 本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

丽江绿矿天然食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年09月26日

备案单位主要负责人（签字）

2022年09月26日