

Q/LGS

丽江格林斯通食品有限公司企业标准

Q/LGS 0003 S—2023

代替 Q/LGS 0003 S-2021

程海牌螺旋藻片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5307 0011 S-2023
备案日期: 2023 年 04 月 10 日

云南省
备案
备案日

2023 - 04 - 10 发布

2023 - 04 - 15 实施

丽江格林斯通食品有限公司 发布



前 言

我公司生产的程海牌螺旋藻片是以螺旋藻粉为原料、硬脂酸镁、二氧化硅为辅料，经混合、过筛、压片、包装、辐照灭菌（⁶⁰Co, 5kGy）等主要工艺制成的保健食品（保健食品批准证书号：国食健注G20120021）。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，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全指标根据GB16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》制定，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/LGS 0003 S-2021。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由丽江格林斯通食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：谭荣华、刘海周、吴艳梅。

食品
号: 5
期:

程海牌螺旋藻片

1 范围

本标准规定了程海牌螺旋藻片的技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输及贮存。
本品以螺旋藻粉为原料；硬脂酸镁、二氧化硅为辅料，经混合、过筛、压片、包装、辐照灭菌(^{60}Co , 5kGy)等主要工艺加工制成的具有增强免疫力的保健食品程海牌螺旋藻片。

2 规范性引用文件

本标准所引用的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 原辅料要求

- 3.1.1 螺旋藻粉：螺旋藻粉应符合 DB53/T 186《地理标志产品 程海螺旋藻》的规定。
- 3.1.2 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》中的规定。
- 3.1.3 二氧化硅：应符合 GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
性状	片剂，片面完整光洁，无裂片，无正常视力可见外来异物	将样品置于洁净的白瓷盘中，自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	墨绿色或深绿色	
滋味和气味	略带海藻鲜味，无异味	

3.3 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	≤ 10.0	GB 5009.4
崩解时限, min	≤ 60	附录 A
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 “MPN 计数法”
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25 g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25 g	GB 4789.4

3.5 标志性成分

应符合表4的规定。

表4 标志性成分

项 目	要 求	检验方法
蛋白质, g/100g	≥60	GB 5009.5
β-胡萝卜素, mg/100g	20-80	GB/T 5009.83
维生素 B1, mg/100g	0.15-0.80	GB/T 5009.84
维生素 B2, mg/100g	0.15-0.80	GB/T 5009.85

3.6 净含量

0.5g/片, 应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定, 按JJF1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17405 的规定。

4 检验规则

4.1 以同一批原料、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数50Kg，抽样数量不少于500g，分成两份、一份用于检验，另一份用于留样备查。

4.3 出厂检验

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

4.4 型式检验

在正常情况下，每半年进行一次，检验项目为本标准规定全部项目，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 在原料、工艺有较大改变时；
 - 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；
- 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不符合本标准要求，则判该批产品为不合格，其余指标若有不合格项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的标签与标志应符合 GB 7718 和 GB 16740 的规定。并标注保健功能、适宜人群、不适宜人群、食用方法和食用量。

5.1.2 保健功能：本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能。

5.1.3 适宜人群：免疫力低下者。

5.1.4 不适宜人群：婴幼儿、孕妇、乳母。

5.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及相关规定，封口严密、封装牢靠。

5.3 运输

准备
月

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5.4 贮存

本品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的室内，并有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮。

案章

日

附 录 A
(规范性附录)
崩解时限的测定方法

A.1 增加崩解时限操作规程

按照《中华人民共和国药典》崩解时限规程操作。因螺旋藻片在崩解时会形成凝胶状物粘附在挡板上，从而影响本品的崩解效果，故本企业增加以下两条操作规程。

A.1.1 在进行崩解时限的测定时，崩解时限开始后20分钟，用镊子取出挡板，另用一镊子取下粘附在挡板上的螺旋藻片，清除螺旋藻片上形成的凝胶状物，然后继续崩解，此后每隔10分钟清理一次。

A.1.2 在规定时间内挡板上仍沾附有少量的凝胶软质为正常现象。

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《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《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 4 月 7 日至 2023 年 4 月 12 日在 云南政务服务网 上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。



2023年4月07日

谭荣华

备案单位主要负责人(签字)

2023年4月07日