

Q/RCS

云南润苍生科技有限公司企业标准

Q/RCS 0002 S—2020

螺旋藻制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010374S-2020
备案日期: 2020年12月28日

云南
备案
备案日

2020-12-28 发布

2020-12-30 实施

云南润苍生科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的螺旋藻制品是以钝顶螺旋藻粉为主要原料，配以麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经筛选、混合、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、灭菌、包装等工艺制成。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，特制订本标准，作为企业组织、生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》和DB 53/T 186-2014《地理标志产品 程海螺旋藻》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南润苍生科技有限公司负责提出、起草并解释。

本标准起草人：陈云、和嘉杰

省食品安
号: 5301
期:

螺旋藻制品

1 范围

本标准规定了螺旋藻制品的技术要求、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主要原料，配以麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经筛选、混合、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、灭菌、包装等工艺制成的螺旋藻制品。

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 原辅料要求

3.1.1 钝顶螺旋藻粉：应符合 DB 53/T 186 的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外观	墨绿色，片状，片形大小一致，无缺边，开裂	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有螺旋藻特有的气味与滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化要求

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	≥ 50.0	GB 5009.5

叶绿素, mg/100g	≥	540.0	DB 53/T 186
总类胡萝卜素, mg/100g	≥	110.0	
螺旋藻多糖, g/100g	≥	2.2	
藻蓝素, mg/100g	≥	2500.0	
锌, mg/100g	≥	0.9	GB 5009.14
铁, mg/100g	≥	18	GB 5009.90
钙, mg/100g	≥	18	GB 5009.92

3.4 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的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.6
		GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19643 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽取样品必须为同一批次样品, 抽样基数不低于200个小包装, 抽取样品不少于20个最小包装, 重量不低于2kg, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附产品质量检验合格证后方可出厂, 出厂检验项目按相关规定和要求执行。

标准备案

月

4.4 型式检验

型式检验每年至少检验两次,检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时亦应进行检验。

- a) 当原料、配方、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检,其余指标如有一项不合格时,允许用留样复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 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和有关规定,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,不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放,防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味,保持通风良好,远离火源。成品离地离墙堆放,不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

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》。


备案单位（盖章）
2020年12月24日

陈云
备案单位主要负责人（签字）

2020年12月24日