

Q/VTS

云南维他源生物科技有限公司企业标准

Q/VTS 0001 S—2020

水产制品

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010322 S-2020

备案日期: 2020 年 12 月 09 日

2020 - 12 - 09 发布

2020 - 12 - 11 实施

云南维他源生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的水产制品是以雨生红球藻为主要原料，添加或不添加植物油、食用淀粉等辅料，经过滤、浓缩或不浓缩、破壁或不破壁、萃取或不萃取、二次浓缩或不浓缩、干燥或不干燥、混合或不混合、调配或不调配、微囊化或不微囊化、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》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。

本标准由云南维他源生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨飞、周鹏飞。

品安全

: 5301

:

水产制品

1 范围

本标准规定了水产制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以雨生红球藻为主要原料，添加或不添加植物油、食用淀粉等辅料，经过滤、浓缩或不浓缩、破壁或不破壁、萃取或不萃取、二次浓缩或不浓缩、干燥或不干燥、混合或不混合、调配或不调配、微囊化或不微囊化、包装等工艺制成的水产制品。

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 产品分类

根据是否添加辅料分为：雨生红球藻粉、雨生红球藻制品。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 雨生红球藻：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.5 其他原辅料：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。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽；	取一定量混合均匀的被测样品置于50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	无异味，无异臭；	
状态	无正常视力可见外来异物。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标
S—
年

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		雨生红球藻粉	雨生红球藻制品	
总虾青素含量/%	≥	1.5	1.0	GB/T 31520
全反式虾青素含量/%	≥	0.8	0.5	GB/T 31520
水分/%	≤	10.0	7.0	GB 5009.3
灰份/%	≤	15	-	GB 5009.4
蛋白质/%	≥	15	-	GB 5009.5

4.4 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	≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.5.2 即食藻类制品微生物限量应符合 GB 19643 的规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

按GB/T 30891的规定执行，抽样数量不少于100 g，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

准备案
月

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按《食品生产许可证审查细则》相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每年进行两次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行：

- 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，再恢复生产时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装食品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应按产品特性贮存在通风、阴凉干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的室内；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

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》。



苏红军

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日