

Q/SPR

云南施普瑞生物工程有限公司企业标准

Q/SPR 0001 S—2021

代替 Q/SPR 0001 S—2018

螺旋藻制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010181S-2021

备案日期: 2021年05月27日

2021-05-25 发布

2021-05-27 实施

云南施普瑞生物工程有限公司 发布

前 言

我公司生产的螺旋藻制品，是以产自云南省永胜县程海的颤藻科钝顶螺旋藻粉为原料，经混合、制粒、压片等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本企业标准，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照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、DB53/T 186-2014《地理标志产品 程海螺旋藻》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际而制定。

本标准代替 Q/SPR 0001 S-2018《螺旋藻制品》。

本标准由云南施普瑞生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：左仕陆、杜伟春、王琳。

省食品安
号: 530
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、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以产自云南省永胜县程海的颤藻科钝顶螺旋藻粉为原料，经混合、制粒、压片制成。

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 螺旋藻粉：应符合 DB53/T 186 的规定。

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

3.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	蓝绿色至墨绿色。	将包装打开，置样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋 味 、 气 味	略带海藻鲜味、无异味。	
外 观	片面整洁、光滑、无污损、无缺角、无碎片、无裂隙。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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, %	≤ 9	GB 5009.3
灰分, %	≤ 9	GB 5009.4
蛋白质, %	≥ 60	GB 5009.5
藻蓝素, mg/100g	≥ 2500	DB53/T 186
叶绿素, mg/100g	≥ 600	
总类胡萝卜素, mg/100g	≥ 100	
螺旋藻多糖, g/100g	≥ 2.5	
锌, mg/100g	≥ 1.0	GB 5009.14
铁, mg/100g	≥ 20.0	GB 5009.90
钙, mg/100g	≥ 20.0	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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.6	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合GB 19643的规定。

3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF 1070 规定的方法进行测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种、使用范围、使用量应符合 GB2760 藻类的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于 200 个最小包装，随机抽取 20 个最小包装，样品总量不少于 2kg，分成两份，一份用于检验，另一份用于留样备查或仲裁。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证方可出厂，出厂检验项目应按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行。

- a) 当原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不合格，则判该批号产品为不合格品；其余指标若有不合格时，用该批留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装和容器

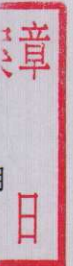
包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输过程中，应防尘，防止高温暴晒、防雨淋，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，装运时轻拿轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

贮存产品的场所应清洁、干燥、通风，严防受热，并有防鼠、防蝇、防虫、防尘设施，堆放应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其它杂物混存，防止暴晒雨淋。



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。

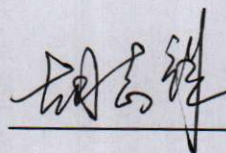
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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）

2021年5月17日



备案单位主要负责人（签字）

2021年5月17日