

Q/LBE

丽江程海保尔生物开发有限公司企业标准

Q/LBE 0003S—2020

代替 Q/LBE 0003S-2017

螺旋藻片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070039S-2020
备案日期: 2020 年 09 月 25 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020 - 09 - 25 发布

2020 - 10 - 01 实施

丽江程海保尔生物开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的螺旋藻片是以钝顶螺旋藻粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经过筛、混合、压片、灭菌、包装等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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》、GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和DB53/T 186-2014《地理标志产品 程海螺旋藻》制定。本标准中总汞的指标限量严于国家标准，其余指标根据《其他水产加工品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替Q/LBE 0003S—2017。

本标准由丽江程海保尔生物开发有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：谭应宏、徐青山、彭友邻。

安全企
07
年

螺旋藻片

1 范围

本标准规定了螺旋藻片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以钝顶螺旋藻粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经过筛、混合、压片、灭菌、包装等工艺加工制成的螺旋藻片。

2 规范性引用文件

本标准中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 纯顶螺旋藻粉：应符合 DB53/T 186 的规定。

3.1.2 其他原料：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

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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
滋味和气味	略带海藻腥鲜味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2要求

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3

表 2 (续)

灰分, g/100g	≤	9.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	58.0	GB 5009.5
螺旋藻多糖, g/100g	≥	3.0	DB53/186
叶绿素, mg/100g	≥	500	DB53/186
藻蓝素, mg/100g	≥	2500	DB53/186
总类胡萝卜素, mg/100g	≥	25	DB 53/186

3.4 微生物指标

应符合表3要求

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	5	2	10	90	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	—	—	—	25	GB 4789.15
酵母菌, CFU/g	—	—	—	25	
致病菌(沙门氏菌)	5	0	0	—	GB 4789.4
致病菌(金黄色葡萄球菌), CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
致病菌(副溶血性弧菌), MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

3.5 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4的要求

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.08	GB5009.17

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 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规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 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

以同一原料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批次。

4.2 抽样方法

从同批次产品中随机抽取2Kg（不少于20个最小包装）的样品，抽样基数不少于20Kg。将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。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。型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上恢复生产时；
- 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要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不符合标准要求，则判定该批次产品为不合格；其余指标中若有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标志应符合 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的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，应具有防雨、防晒设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混装混运。运输过程中应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有异味、及易污染的物品混贮。产品应贮存于阴凉、干燥、通风、有防尘、防蝇、防鼠、防虫设施的库房内，库内产品应按不同品种分别整齐堆码，离地离墙20CM。仓库内温度控制在30度以下。

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》。

丽江程海保尔生物开发有限公司

备案单位（盖章）

2020年09月18日

备案单位主要负责人（签字）

谭应宏
2020年09月18日