

Q/LLS

丽江程海湖天然螺旋藻生产基地有限公司企业标准

Q/LLS 0002 S—2020

蛋白核小球藻制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070007S-2020
备案日期: 2020年04月07日

云南省食品
备案号: 53070007S-2020
备案日期: 2020年04月07日

2020-04-07 发布

2020-04-14 实施

丽江程海湖天然螺旋藻生产基地有限公司 发布

前 言

我公司生产的蛋白核小球藻制品，是以蛋白核小球藻粉为主要原料，经离心、洗涤、分离、干燥，添加(或不添加)玉米淀粉、二氧化硅、硬脂酸镁等辅料，混合、压片（或不压片）、包装、灭菌等工艺制成的即食藻类制品。本标准根据《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、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》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》，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。

本标准由丽江程海湖天然螺旋藻生产基地有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张华、武金昆

安全企
307
年

蛋白核小球藻制品

1 范围

本标准规定了蛋白核小球藻制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输及贮存。
本标准适用于以蛋白核小球藻粉为主要原料，经离心、洗涤、分离、干燥、添加（或不添加）玉米淀粉、二氧化硅（或不添加）、混合、压片（或不压片）、包装、灭菌等工艺制成的蛋白核小球藻制品（即食藻类制品）。

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 产品分类

按不同的工艺分为：蛋白核小球藻粉、蛋白核小球藻片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蛋白核小球藻粉：应干燥、无霉变、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 二氧化硅：应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他辅料：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及辅料。

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
	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	
外 观	均匀粉末，细腻， 无结块	片形完整、均匀一 致，表面光滑	取适量样品置于洁净白磁盘中，在自然 光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈墨绿色或黑绿色，色泽均匀一致		
滋味、气味	为微腥，具有特殊香味、无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

业标准
S-
月

4.3 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
	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	
蛋白质, g/100g $\geq$	58	45	GB 5009.5
水分, g/100g $\leq$	5	5	GB 5009.3
灰分, g/100g $\leq$	5	5	GB 5009.4

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的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 19643和GB 29921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，按照JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂应符合 GB 2760 藻类的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881中的有关规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、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

从同一批次保质期内产品中随机抽样，抽样基数不小于200个最小包装，随机抽取20个最小包装（样品总数不得小于2kg），将样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；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。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，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) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输、贮存

6.1 标志标签

- 6.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标注最大食用量和不适宜人群。
- 6.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.1.3 蛋白核小球藻片不适宜人群：婴幼儿。
- 6.1.4 每日最大食用量：≤20g

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应存放于避光、干燥、阴凉的食品仓库中，产品离墙50cm，离地20cm，不得与有害、有毒、易污染的物品混贮。

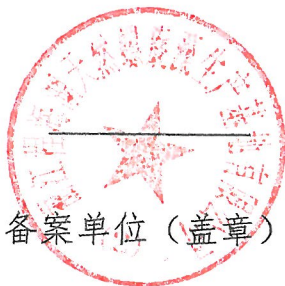
备案单位承诺书

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 3 月 26 日

皮小云

备案单位主要负责人（签字）

2020年 3 月 26 日