

Q/YLC

云南绿 A 生物产业园有限公司企业标准

Q/YLC 0006 S—2022

代替 Q/ YLC 0006 S-2019

食用藻粉及其制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070013S-2022
备案日期: 2022 年 03 月 16 日

云南省食
备案号
备案日期

2022-03-16 发布

2022-03-22 实施

云南绿 A 生物产业园有限公司 发布

前 言

我公司生产的食用藻粉制品是以裸藻粉、蛋白核小球藻粉、螺旋藻粉等可食用微藻中的一种或几种为原料，添加或不添加食用淀粉等食品添加剂，经过制粒、压片、包装等加工工艺制成。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》的有关规定，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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

本标准代替食Q/YLC 0006 S-2019《食用藻粉及其制品》。

本标准由云南绿A生物产业园有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王琳、余绍蕾、杜伟春、左仕陆。

品安全
5307

食用藻粉及其制品

1 范围

本标准规定了食用藻粉及其制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以裸藻粉、蛋白核小球藻粉、螺旋藻粉等可食用微藻中的一种或几种为原料，添加或不添加食用淀粉等食品添加剂，经过制粒、压片、包装等加工工艺制成食用微藻制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对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

按照不同工艺分为：裸藻粉、裸藻片；蛋白核小球藻粉、蛋白核小球藻片；微藻片。

3.1 裸藻片

以裸藻粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉等食品添加剂，而制成的片剂。

3.2 蛋白核小球藻片

以蛋白核小球藻粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉等食品添加剂，而制成的片剂。

3.3 微藻片

以裸藻粉、蛋白核小球藻粉、螺旋藻粉等可食用微藻和藻类提取物中的两种或两种以上为原料，添加或不添加食用淀粉等食品添加剂，而制成的片剂。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 裸藻粉、蛋白核小球藻粉、藻类提取物：应干燥、无变质、无杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 螺旋藻粉：应符合 DB53/T 186 的规定。

4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料、辅料和食品添加剂。

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
	藻粉	片剂	
外观	均匀粉末，细腻，无结块	片型完整，均匀一致，表面光滑	取适量样品置于干净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，温开水漱口，品尝滋味。
色泽	黄色或绿色，色泽均匀一致		
气味、滋味	微腥、有特殊香味、无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

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
	裸藻粉	裸藻片	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	微藻片	
蛋白质（以干基计），g/100g $\geq$	20	15	58	50	15	GB 5009.5
水分，g/100g $\leq$	6	8	5	6	8	GB 5009.3
灰分，g/100g $\leq$	6	8	5	6	8	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定，铅含量应符合表3的规定，其他污染物限量应符合表4的规定。

表3 铅含量限量

项目	指 标					检验方法
	裸藻粉	裸藻片	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	微藻片	
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.8	0.8	0.8	0.8	1.6	GB 5009.12

表4 其他污染物限量

项目	指 标					检验方法
	裸藻粉	裸藻片	蛋白核小球藻粉	蛋白核小球藻片	微藻片	
总砷（以 As 计）mg/kg $\leq$	-	-	-	-	1.0	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）mg/kg $\leq$	-	-	-	-	0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）mg/kg $\leq$	-	-	-	-	0.5	GB 5009.15

4.5 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	3×10^2				GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行				

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制藻类的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同设备加工生产的同一产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品，抽样基数不少于50个最小包装，抽样数量为5个最小包装，样品检测数量不低于200g，样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需经公司质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证方可出厂。检验项目：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分、灰分、蛋白质。

5.4 型式检验

型式检验项目为标准技术要求的全部项目，每年至少进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 更换主要原料或工艺时；
- b) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年后，再次恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品检验项目中微生物指标若有任一项不合格，判为该批产品不合格品，其余指标若有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装的标签、标识应符合GB 7718、GB 28050、GB 2716的规定。外包装标示应符合GB/T 191的规定，含有蛋白核小球藻的产品应标注“不适宜人群”。

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。封口应严密，包装牢固，不得有破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装混运；运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落；搬运时应轻拿轻放。

6.4 贮藏

产品贮存在通风、阴凉、干燥的库房内，避免受热或太阳暴晒。产品应离地离墙摆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发的物品混贮；产品按不同品种规格分别堆放。

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》。

云南绿生源生物产业有限公司

备案单位（盖章）

2022年03月20日

刘稳林

备案单位主要负责人（签字）

2022年03月20日