

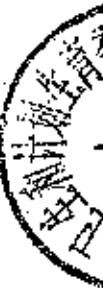
Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0014S—2017

上儿牌锌颗粒

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460036S-2018
有效期: 2018年 1月 12日
至 2021年 1月 11日



2017-12-01 发布

2017-12-30 实施

上海儿童营养中心有限公司海南分公司 发布

前 言

本标准由上海儿童营养中心有限公司海南分公司提出。
本标准由上海儿童营养中心有限公司海南分公司起草。
本标准主要起草人：刘海琼、李红艳。
本标准首次发布。

上儿牌锌颗粒

1 范围

本标准规定了上儿牌锌颗粒的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以葡萄糖酸锌为原料，白砂糖、食用葡萄糖、草莓香精为辅料，经粉碎、过筛、制粒、干燥、混合、包装等主要加工工艺制成，以锌为功效成分，具有补充锌保健功能的保健食品上儿牌锌颗粒的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总测
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17405 保健食品良好生产规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
- 卫生部卫监发〔1996〕38号《保健食品标识规定》
- 保健食品备案批准证书（食健备G201746000146）
- 《中华人民共和国药典》（2015年版四部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 葡萄糖酸锌:应符合 GB 8820 的要求。
- 3.1.2 食用葡萄糖:应符合 GB/T 20880 要求。
- 3.1.3 白砂糖:应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 草莓香精:应符合 GB 30616 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	白色至米黄色	取 5 克左右的被检样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,并嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味与气味	微甜,具有本品特有气味	
性 状	颗粒剂,颗粒应干燥、均匀,无吸潮、结块、潮解	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 保健功能

本品具有补充锌的保健功能。

3.4 功效成分

应符合表 2 的规定。

表2 功效成分

项 目	指 标	检 验 方 法
锌(以 Zn 计), mg/袋	3.0~6.0	GB 5009.14

3.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
粒度范围 (199μm~161μm 粒径比 ≤ 1:1) %	≥ 85	《中华人民共和国药典》(2015 年版四部) 0104 颗粒剂项下“粒度”规定的方法测定

表3 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
溶化性	颗粒应全部溶化或 轻微浑浊	《中华人民共和国药典》(2015年版四部) 0104颗粒剂项下“溶化性”规定的方法测 定
铅(以Pb计), mg/kg	≤	2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤	1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.3

3.6 微生物限量

应符合表4的要求。

表4 微生物指标

项 目	采样方案*及限量	检验方法
菌落总数, CPU/g	≤	25000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.92
霉菌和酵母, CPU/g	≤	50
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
沙门氏菌	≤	0/25g

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 装量差异

装量为1.6g/袋,装量差异应符合《中华人民共和国药典》(2015年版 四部)制剂通则颗粒剂规定,按《中华人民共和国药典》(2015年版 四部)规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17406 和 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准,每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书,必要时可对原料部分项目进行进厂检验;生产车间审核每种原料的质量检验报告,确认符合质量标准时方可用于生产。

5.2 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.3 抽样

采取随机抽样的方法。抽样数量：产量在 5000 盒以下，按 0.3% 抽取样品，产量在 5001~10000 盒之间，按 0.25% 抽取样品，产量在 10001 盒以上，按 0.15% 抽取样品，按本标准进行检验。但每批不应少于 750g。其中 1/3 用于理化实验，1/3 用于微生物试验，1/3 用于留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行装量差异检验。

5.4 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、装量差异、水分、砷、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括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型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 3 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合卫生部卫监发 [1996] 38 号《保健食品标识规定》、保健食品备案批准证书（食健备 G201746000146）、GB 7718 和相关法规的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用符合 GB/T 28118 的食品包装用塑料与铝箔复合袋包装；中包装用纸盒包装；外包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。规格：1.5g/袋。每盒 10 袋，或根据市场需求包装。

6.3 运输

运输车辆应经常保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应在常温处贮存，应离地 15cm、离墙 10cm 贮存，不得露天存放；不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。
