

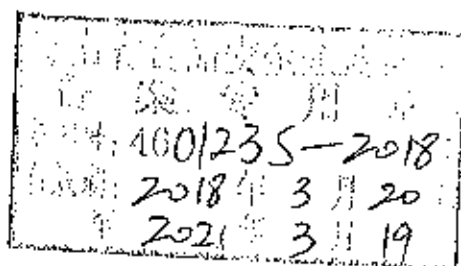
Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0018S—2018

代替 Q/SEYY 0018S—2017

牛磺酸 DHA 藻油粉



2018-03-01 发布

2018-03-10 实施

上海儿童营养中心有限公司海南分公司 发布

前 言

本标准代替 Q/SEYY 0018—2017 《牛磺酸 DHA 藻油粉》。

本标准与 Q/SEYY 0018S—2017 相比，主要变化如下：

——修订了原料 DHA 藻油粉的质量要求。

本标准附录 A 为规范性附录。

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。

牛磺酸 DHA 藻油粉

1 范围

本标准规定了牛磺酸 DHA 藻油粉的产品分类、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。

本标准适用于以牛磺酸、DHA 藻油粉为主要原料，添加葡萄糖、白砂糖、食用香精，经过筛、混合、包装等工艺制成的牛磺酸 DHA 藻油粉的生产控制、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 总则
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12965 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 牛磺酸 DHA 藻油粉

以牛磺酸、DHA 藻油粉为主要原料，添加葡萄糖、白砂糖，经过筛、混合、包装等工艺制成。

3.2 牛磺酸 DHA 藻油粉(草莓味)

以牛磺酸、DHA 藻油粉为主要原料，添加葡萄糖、白砂糖、草莓香精，经过筛、混合、包装等工艺制成。

3.3 牛磺酸 DHA 藻油粉(甜橙味)

以牛磺酸、DHA 藻油粉为主要原料，添加葡萄糖、白砂糖、甜橙香精，经过筛、混合、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 牛磺酸：应符合 GB 14759 的要求。
- 4.1.2 DHA 藻油粉：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.3 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.5 草莓香精、甜橙香精：应符合 GB 30616 要求。

4.2 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	浅黄色至白色	取 5 克左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、有否外来杂质，闻其气味，辨其滋味
滋味与气味	微甜，具有本品特有的气味	
性 状	均匀粉末	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

表2 理化指标(续)

牛磺酸, g/kg		L 1-1.4			GB 5009.169
DBA, mg/100g	≤	5g/袋	10g/袋	20g/袋	GB 5009.168
		3000.0	1500.0	750.0	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9			GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目		采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ⁵	5×10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

4.4 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规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12965 的要求。

6 检验规则

6.1 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,确认符合质量标准后方可用于生产。

6.2 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。

6.3 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净含量检验。

6.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验,并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、净

含量、水分、牛磺酸、DHA、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.5 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) 主要原辅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。

6.6 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。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，同时应标示“牛磺酸可提高机体非特异性免疫功能，DHA 对脑及视觉功能发育有重要的作用”；“DHA 藻油添加量为 100mg/袋，DHA 藻油为新资源食品，DHA 藻油推荐食用量≤300mg/天，根据产品添加量，建议食用量不宜超过 2 袋/天”。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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：5g/袋、10g/袋、20g/袋、10袋/盒、20袋/盒、30袋/盒；或根据市场需求包装。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应在密封、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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

附 录 A
(规范性附录)
DHA 藻油粉质量要求

A.1 范围

本附录适用于以DHA藻油为原料，添加或不添加葡萄糖浆、乳糖、变性淀粉、抗坏血酸钠、维生素E或L-抗坏血酸棕榈酸酯、天然维生素E、大豆磷脂、脱盐乳清粉、乳清蛋白、麦芽糊精、白砂糖、柠檬酸钠、抗坏血酸钠、磷酸三钙等辅料，通过微囊包埋技术，喷雾制成DHA藻油粉。

A.2 质量要求

应符合表A.1的规定。

表A.1 DHA 藻油粉的质量要求

项 目	要 求
色泽	米白色至米黄色
滋味与气味	具有本品固有的气味，无异味
性状	粉末状，无结块，无粘连
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分，g/100g	≤ 5.0
灰分，g/100g	≤ 5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
DHA含量（以二十二碳六烯酸计），g/100g	≥ 10.0
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.02
霉菌，CFU/g	≤ 50
致病菌（沙门氏菌，金黄色葡萄球菌）	不得检出