

ICS 67.160.01
X 60

Q/HY

海南省食品安全企业标准

Q/HY.0004S—2018
代替 Q/

思迈牌螺旋藻片

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460150S-2018
有效期: 2018年4月11日
至 2021年4月10日

2018-03-20 发布

2018-04-10 实施

海南泓缘生物科技股份有限公司 发布

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 3 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3规定的方法检验, MPN计数法
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.7 净含量及允许负偏差

应符合表5的要求。

表5 净含量及允许负偏差

净含量, g/瓶	允许负偏差, %	检验方法
25	9	JJF 1070

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17405的要求。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂技术检验部门按原辅料要求审核随批检验报告, 并对规定的可检项目进行检测, 合格后方可入库使用。

5.2 出厂检验

5.2.1 本产品由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验, 合格后方可出厂。生产厂应保证所有出厂的产品都符合本标准的要求。

5.2.2 取样方法: 以同一次配料, 同一班次生产包装好的产品为一批, 同一批号产品中, 在检验外部包装后, 按表6规定挑出一定件数进行取样(或每批抽取样品为产品总数百万分之一, 不满一万者亦以万计)。

表6 取样

每批产品的包装件数	应抽样件数
1-5 件	全检
6-30 件	5 件
31-100 件	10 件
101-500 件	15 件

6.4.2 成品码放时，与地面、墙壁应有一定距离，便于通风；要留出通道，便于人员、车辆通行；要设有温、湿度监测装置，定期检查和记录。产品码放离地高度应不小于 10cm，离墙距离应不小于 20cm，垛与垛之间的距离应不小于 40cm。

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。
