

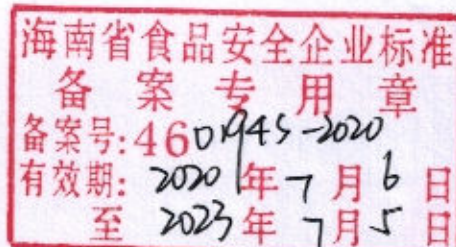
Q/YST

海南省食品安全企业标准

Q/YST 0053S—2020

代替 Q/YST 0053S-2017

养生堂牌大豆分离蛋白



2020 - 05 - 12 发布

2020 - 07 - 10 实施

养生堂药业有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/YST 0053S—2017《养生堂牌大豆分离蛋白》

本标准与Q/YST 0053S—2017相比，主要变化如下：

- 更新部分规范性引用文件；
- 修改菌落总数指标；
- 修改大肠菌群指标及检测方法；
- 增加总汞指标。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由养生堂药业有限公司提出。

本标准由养生堂药业有限公司起草。

本标准主要起草人：洪玉玲、方洁、张朝云。

标准所代替的历次版本发布情况为：

- Q/YST 0053S—2017、Q/YST 0053S—2015。

养生堂牌大豆分离蛋白

1 范围

本标准规定了养生堂牌大豆分离蛋白的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白为主要原料，经制粒干燥、包装等工序加工而成的养生堂牌大豆分离蛋白产品的生产控制、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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 技术要求

3.1 原料要求

大豆分离蛋白：应符合附录 A 的规定。

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	淡黄色或黄色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味	
状 态	干燥粉末状，无结块，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 90.0	GB 5009.5
水分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 5000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4

3.5 净含量及允许负偏差指标

应符合表4的规定。

表4 净含量及允许负偏差

净含量，g	允许负偏差，%	检验方法
15000	≤ 1	JJF1070

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 原料及辅料入库检验

进厂原辅料应由工厂检验部门按原辅料标准要求逐批检验，合格后方可入库。

5.2 组批

以同一批投料、同一生产日期生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.3 抽样方法和数量

在生产线或仓库按批随机抽样。抽样件数见表5。

表5 抽样件数

每批生产包装件数（指基本包装箱）	抽样件数（指基本包装箱）
200（含200）以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6
3200以上	7

每批抽样不少于 300g，分别用于感官检验、理化指标检验、微生物指标检验及留样。

5.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，检验合格后签发合格证。出厂检验项目包括：感官要求、蛋白质含量、水分、灰分、菌落总数和大肠菌群。

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距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用食品包装用聚乙烯袋应符合 GB 4806.7 的要求。运输用外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

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。

附 录 A
(规范性附录)
原料要求

A.1 大豆分离蛋白

本标准规定了大豆分离蛋白的质量标准，除符合《GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》中大豆分离蛋白的质量指标外，还应符合如下质量指标。质量应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 质量要求

项 目	指 标	检测方法
蛋白质(干基), g/100g	≥ 90	GB 5009.5
水分, g/100g	≤ 6	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
菌落总数, CFU/g	≤ 5000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10