

ICS 67.040

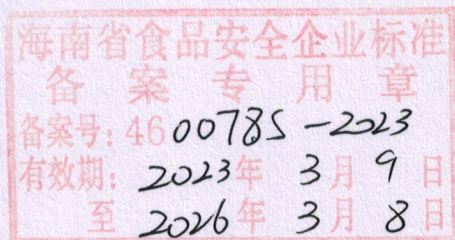
X 10

Q/SYSG

海南省食品安全企业标准

Q/SYSG 0004S—2023

螺旋藻忧遁草胶原蛋白肽压片糖果



2023-02-15 发布

2023-03-15 实施

上医时光(海南)康复医疗中心有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由上医时光（海南）康复医疗中心有限公司提出。

本标准由上医时光（海南）康复医疗中心有限公司起草。

本标准主要起草人：李东科、王明明、李廷煜。

本标准为首次发布。

螺旋藻忧遁草胶原蛋白肽压片糖果

1 范围

本标准规定了螺旋藻忧遁草胶原蛋白肽压片糖果的技术要求、食品添加剂、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以钝顶螺旋藻粉、忧遁草（学名：鳄嘴花 *Clinacanthus nutans*）、胶原蛋白肽、麦芽糊精为主要原料，松花粉、枸杞提取物、大蒜提取物、蒲公英提取物、决明子提取物、苦瓜提取物、桑叶提取物、保加利亚乳杆菌、两双歧杆菌中的三种或多种以上为辅料，添加姜黄、微晶纤维素，经混合、压片、包装等生产工艺制成的螺旋藻忧遁草胶原蛋白肽压片糖果产品的生产控制、检验、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 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范 ✓
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31636 食品安全国家标准 花粉

QB/T 5176 枸杞多糖

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部卫办监督发[2010]65号《关于印发可用于食品的菌种名单的通知》

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

- 3.1.1 钝顶螺旋藻粉：应符合 GB 19643 的要求。
- 3.1.2 忧遁草：应新鲜、无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.3 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的要求。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 3.1.5 松花粉：应符合 GB 31636 的要求。
- 3.1.6 保加利亚乳杆菌、两歧歧杆菌：应符合卫生部卫办监督发[2010]65号的规定。
- 3.1.7 决明子提取物：应符合附录 A.1 的要求。
- 3.1.8 苦瓜提取物：应符合附录 A.2 的要求。
- 3.1.9 大蒜提取物：应符合附录 A.3 的要求。
- 3.1.10 蒲公英提取物：应符合附录 A.4 的要求。
- 3.1.11 桑叶提取物：应符合附录 A.5 的要求。
- 3.1.12 枸杞提取物：应符合附录 A.6 的要求。
- 3.1.13 姜黄：应符合 GB 1886.60 的要求。
- 3.1.14 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 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	产品自身特有的颜色	取 10 克左右的样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其香气，辩其滋味与气味
滋味与气味	具有本品特有的气味，无异味	
性 状	圆形、椭圆形或异型片	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100g \geq	10.0	GB 5009.5
肽含量, (以干基计), g/100g \geq	5.0	GB/T 22492 附录 B
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12

3.4 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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF1070 规定的方法进行检测。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 17403的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量10个单独包装, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4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。

6.3 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、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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。

6.5 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、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7的要求；产品规格为1g/片，包装规格为100片/瓶或按客户要求包装；运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 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、防晒晒；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。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异味污染，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。

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)
原料(部分)质量要求

A.1 决明子提取物

适用于以决明子为原料经食用酒精提取、过滤、减压浓缩、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的决明子提取物。其质量应符合表A1的要求。

表 A.1 决明子提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	黄棕色或棕色
滋味与气味	具有决明子的特殊气味和滋味
性状	粉末状, 无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分, g/100g	≤ 7.0
大黄酚, %	1.0-3.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
狄氏剂, mg/kg	≤ 0.05
艾氏剂, mg/kg	≤ 0.05
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, CFU/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.2 苦瓜提取物

适用于以苦瓜为原料经食用酒精提取、过滤、减压浓缩、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的苦瓜提取物。其质量应符合表A2的要求。

表 A.2 苦瓜提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	棕黄色至棕色
滋味与气味	具有苦瓜的特殊气味和滋味
性状	粉末状, 无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分, g/100g	≤ 7.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5

表 A.2 苦瓜提取物的质量要求 (续表)

项 目	要 求
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
狄氏剂, mg/kg	≤ 0.05
艾氏剂, mg/kg	≤ 0.05
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, CFU/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.3 大蒜提取物

适用于以大蒜为原料,经筛选、符合GB2760规定的酶灭活处理、水提取、干燥等主要工艺制成含有蒜氨酸、多糖、蛋白质、氨基酸为主要成分的大蒜提取物。其质量应符合表A3的要求。

表 A.3 大蒜提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	产品应有的色泽
滋味与气味	具有大蒜的特殊气味和滋味
性状	粉末状,无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分, g/100g	≤ 7.0
大蒜素, g/100g	≤ 0.3
多糖, g/100g	≤ 50.1-58.1
蒜氨酸, g/100g	≥ 2.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, CFU/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.4 蒲公英提取物

适用于以蒲公英为原料经精选,粉碎过筛、水料混合,低温超声波提取,料液分离、浓缩、灭菌、冷冻干燥,粉碎包装等工艺加工而成的蒲公英提取物。其质量应符合表A4的要求。

表 A.4 蒲公英提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	淡棕色至深棕色
滋味与气味	具有蒲公英特有的气味和滋味
性状	粉末状, 无结块, 无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分, g/100g	≤ 6.0
灰分, g/100g	≤ 25
粗多糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥ 3
总黄酮 (以芦丁计), g/100g	≥ 3.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
总汞	不得检出
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
狄氏剂, mg/kg	≤ 0.05
艾氏剂, mg/kg	≤ 0.05
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, CFU/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
沙门氏菌	不得检出

A.5 桑叶提取物

适用于以桑叶为原料经精选, 粉碎过筛、水料混合, 低温超声波提取, 料液分离、浓缩、灭菌、冷冻干燥, 粉碎包装等工艺加工而成的桑叶提取物。其质量应符合表A5的要求。

表 A.5 桑叶提取物的质量要求

项 目	要 求
色泽	淡棕色至深棕色
滋味与气味	具有桑叶的特殊气味和滋味
性状	粉末状, 无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分, g/100g	≤ 6.0
灰分, g/100g	≤ 20
蛋白质, g/100g	10-17
粗多糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥ 1
总黄酮 (以芦丁计), g/100g	≥ 1
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5

表 A.5 桑叶提取物的质量要求 (续表)

铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8
菌落总数, CFU/g	≤	1000
大肠菌群, CFU/g	≤	0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50
沙门氏菌		不得检出

A.6 枸杞提取物

适用于以枸杞为原料经精选, 粉碎过筛、热水提取, 料液分离、浓缩、灭菌、冷冻干燥, 粉碎包装等工艺加工而成的枸杞提取物。其质量应符合表A5的要求。

表 A.6 桑叶提取物的质量要求

项 目	要 求	
色泽	淡棕色至深棕色	
滋味与气味	具有桑叶的特殊气味和滋味	
性状	粉末状, 无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
水分, g/100g	≤	6.0
粗多糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥	20
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8
菌落总数, CFU/g	≤	1000
大肠菌群, CFU/g	≤	0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50
沙门氏菌		不得检出