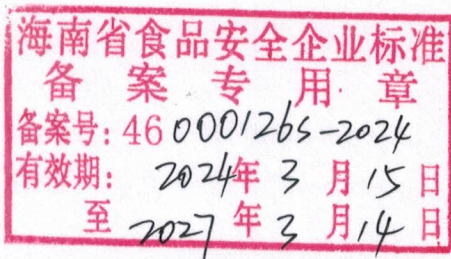


Q/MZYY

海南省食品安全企业标准

Q/MZYY 0001S—2024

脾氨肽冻干粉



2024-02-15 发布

2024-03-15 实施

海口市美赞医药科技有限公司 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。

本标准由海口市美赞医药科技有限公司提出。

本标准由海口市美赞医药科技有限公司起草。

本标准主要起草人：任起明、黄云、曾祖远。

本标准为首次发布。

脾氨肽冻干粉

1 范围

本标准规定了脾氨肽冻干粉的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以脾氨肽（由猪脾或牛脾酶解提取的，由氨基酸组成的小分子蛋白肽）为原料，添加添加乳糖、三氯蔗糖、食用香精、纯化水，经配料、过滤、灌装、冻干、轧盖、包装等生产工艺制成的脾氨肽冻干粉的生产控制、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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》（2020年版 二部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 脾氨肽：应符合 GB/T 22729 的要求。
- 3.1.2 乳糖：应符合 GB 25595 的要求。
- 3.1.3 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.5 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 二部）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	具有本品应有的色泽	取适量样品，将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
性 状	均匀粉末或颗粒状	
滋味与气味	具有本品特有滋味，无异味	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
肽含量, g/100g	≥ 0.1	GB/T 22729附录B
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖, mg/kg	≤ 0.25	GB 22255

3.4 微生物限量

应符合表3要求

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 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、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 1000 件者按 1000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，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

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、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 3.2-3.5 规定的项目。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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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 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。微生物指标以外的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。

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 的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋或复合铝箔袋应分别符合 GB 4806.7 或 GB/T 28118 的规定，产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

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、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。
