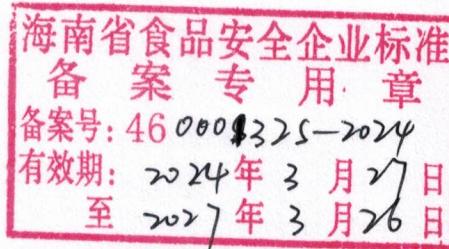


Q/TYZ

海 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TYZ 0002S—2024

天耀牌海参粉（固体饮料）



2024-02-26 发布

2024-03-30 实施

天耀众医药科技（海南）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。

本标准由天耀众医药科技（海南）有限公司提出。

本标准由天耀众医药科技（海南）有限公司起草。

本标准主要起草人：芦志刚、夏秀岩。

本标准为首次发布。

# 标准名称

## 1 范围

本标准规定了天耀牌海参粉（固体饮料）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。

本标准适用于以干海参为主要原料，以生姜、麦芽糊精、茶多酚、三氯蔗糖、山梨酸钾等为辅料，经破碎、超临界萃取脱腥、脱盐、粉碎、加辅料混合、分装，经检验、包装等生产工艺制成的天耀牌海参粉（固体饮料）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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）

GB 2760 食品国家安全标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品国家安全标准 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品国家安全标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品国家安全标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品国家安全标准 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品国家安全标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品国家安全标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品国家安全标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品国家安全标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品国家安全标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品国家安全标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分 麦芽糊精

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 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/T 30383 生姜  
 GB 30610 食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇  
 GB 31602 食品安全国家标准 干海参  
 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 干海参：应符合 GB 31602 的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB 20882.6 的规定。
- 3.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.4 茶多酚：应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.5 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 乙醇：应符合 GB 30610 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	浅褐色至褐色	
组织形态	粉状、无潮解结块	
滋、气味	具有海参粉固体饮料应有风味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	取 5 克左右的样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽及组织形态，按照标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无外来异物

#### 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
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	50.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.15

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
甲基汞 a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Sr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯, μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。		
b 先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷。		

### 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 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			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JJF 1070 中规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂的使用

- 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 12695 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 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

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、理化指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，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。

- (1) 产品正式投入生产时；
- (2) 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；
- (3) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- (4) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- (5) 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、GB 28050的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品采用塑料与铝箔复合膜、袋包装，包装材料应符合GB/T 28118的要求。其他包装材料必须符合国家标准和有关规定，过度包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。包装牢固，运输中不易破损。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或有污染物品混运，产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，搬运时轻搬、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、无毒、无异味、无其他污染的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geqslant 10\text{cm}$ ，离墙 $\geqslant 20\text{cm}$ 。库房最佳温度在 $25^{\circ}\text{C}$ 以下，库房应有离地货架及防蚊虫、防鼠设施。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标识执行。

