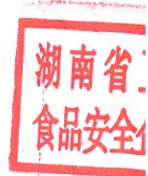
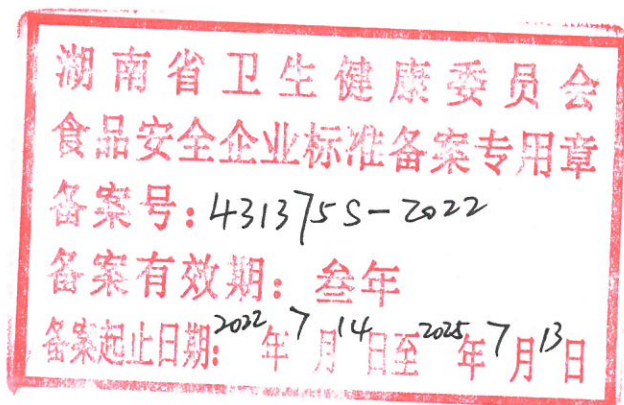


长沙赛隆神经节苷脂科技有限公司企业标准

Q/AXSL 0043S-2022

脾氨肽饮品



2022-02-25 发布

2022-04-25 实施

长沙赛隆神经节苷脂科技有限公司 发布





前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由长沙赛隆神经节苷脂科技有限公司提出。

本标准由长沙赛隆神经节苷脂科技有限公司起草。

本标准由长沙赛隆神经节苷脂科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李剑峰、刘达文。

本标准的复审周期为三年。

生
业

脾氨肽饮品

1 范围

本标准规定了脾氨肽饮品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牛脾蛋白肽粉为原料，添加食品添加剂，经配料、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺制成的脾氨肽饮品。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
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 22729	海洋鱼低聚肽粉
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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有本品应有的色泽	从供试样品随机抽取混合均匀的样品50ml, 置于洁净的白色烧杯中, 在自然光下目测色泽、组织形态、杂质, 用鼻嗅鉴别其气味, 用温水漱口后品尝其滋味。
滋味及气味	具有本品应有的滋、气味, 无异味	
组织形态	呈透明液体, 久置允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

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
肽含量/(g/100ml) $\geq$	0.1	GB/T 22729 附录 B
可溶性固形物/(g/100ml) $\geq$	0.15	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/L) $\leq$	0.24	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/ml)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/ml)	5	0	1	10	GB 4789.3
霉菌计数/(CFU/ml) $\leq$	20				GB 4789.15
酵母菌/(CFU/ml) $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌/(CFU/25ml)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/ml)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数量; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可以接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂的使用

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样方法

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定方法进行抽样。

a) 出厂检验 从每批产品中随机抽取 10 个销售包装, 供检验用。

b) 型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装, 供检验用。

5.3 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门按原料标准要求检验，合格后方可入库使用。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品出厂需经工厂检验部门按出厂检验项目进行检验。检验合格后，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、肽、铅、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。

5.5.2 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料产地或供应商发生变化时；
- c) 更换主要设备时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.6 判定规则

5.6.1 检验项目全部合格时，则判定该批次产品合格；

5.6.2 如果检验结果微生物指标项目不符合本标准3.4要求时，则判定该批次产品不合格，不得复检；

5.6.3 除微生物指标外，其余指标不符合本标准要求时，应重新加倍抽样复检，复检结果全部符合本标准全部技术要求时，则判定该批次产品合格。如还有一项指标不符合本标准全部要求时，则判定该批次产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

包装容器上的标签和标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求。包装箱等图示标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合食品国家标准的规定。

6.2.2 运输包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

贮存应符合GB 31621的规定。

6.6 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。