辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0090 S- 2018 号

Q/LYR

辽宁益润生物科技有限公司企业标准

Q/LYR 0002S—2018

地龙蛋白粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者

2018-03-20 发布　　2018-04-20 实施

辽宁益润生物科技有限公司 发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定。其他指标根据《肉制品生产许可证审查细则(2006版）》和产品实测值确定。

本标准由辽宁益润生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张群山

本标准属首次发布。

地龙蛋白粉

1 范围

本标准规定了地龙蛋白粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以地龙为原料，经清洗、磨浆、离心分离、浓缩、干燥、粉碎、包装工序制成的地龙蛋白粉。

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 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 4789.2 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

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》

卫生部关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年　第18号）

3　要求

3.1　原辅料要求

3.1.1　地龙：应鲜活、无死亡。

3.1.2　加工用水：应符合 GB 5749 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	棕黄色	取适量样品于无色透明容器中，置于明亮处，迎光观察，嗅其气味、品尝其滋味
滋、气味	具有本品应有的滋气味，无异味	
状　　态	粉末，无结块；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
蛋白质/(%)	≥	75.0	GB 5009.5
水分/（%）	≤	8.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤	5.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.123

3.4　微生物指标

应符合表3和表4的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案[a]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	10^2	GB 4789.3
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表4 致病菌限量

项 目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。按GB 2763规定的方法检验。

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。按GB 2762规定的方法检验。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。生产加工过程应确保主要原料的投料满足本标准规定要求。

4 检验规则

4.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一品种、同一生产线连续生产的同规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品（抽样数量应满足检验和备检需要），分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目：感官要求、水分、蛋白质、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

a)产品定型投产时；

b)停产 3 个月以上恢复生产时；

C)原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d)检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f)国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定执行。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应标示 “地龙蛋白食用量≤10 克/天，婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者不宜食用”。

5.2 包装

产品包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。产品包装内包装应无破损，包装严密，符合GB 4806.7或GB/T 28118的规定。外包装采用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品在运输中必须保持完好的包装、保持清洁、卫生、防潮、防晒、防压、防撞击，严禁与有毒、有异味物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，防撞击、防摔、防散包，严禁倒置。

5.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁的库房内。产品不得与有毒、有害、有污染、有异味、易挥发、易腐蚀的物质混存混放。产品应有垫离，离墙20cm，离地10cm，堆码高度不得多于6层。

在符合本标准规定的贮存条件下，本产品的保质期为 18 个月。