

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0222 S-2021 号

Q/SYD

沈阳药大生物科技有限公司企业标准

Q/SYD 0007S-2021

磷脂酰丝氨酸 DHA 压片糖

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
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-5-19 发布

2021-6-21 实施

沈阳药大生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2020 给出的规则起草。

本标准主要依据 SB/T 10347《压片糖果》、GB17399《国家食品安全标准 糖果》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、卫健委公告 2010 年第 15 号制定。

本标准适用于本公司及依法委托生产单位。

本标准由沈阳药大生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔晓廷、王悦。

本标准属首次发布。

磷脂酰丝氨酸 DHA 压片糖

1 范围

本标准规定了磷脂酰丝氨酸DHA压片糖的范围、要求、试验方法、检验规则及标签、包装、标签、运输、贮存和保质期。

磷脂酰丝氨酸 DHA 压片糖是以国家卫生健康委批准的新食品原料：磷脂酰丝氨酸、DHA 藻油、 γ -氨基丁酸为主要成分制成。本标准适用于以磷脂酰丝氨酸、DHA 藻油、 γ -氨基丁酸、赤藓糖醇、玉米淀粉、糊精为配料，经调配、混料、造粒、干燥等工艺制成磷脂酰丝氨酸 DHA 压片糖果。

本标准也适用于以磷脂酰丝氨酸 DHA 压片糖的商标名称：神元、普惠神元 易智神州 忆素、神来春及其他商标名称生产销售的产品。

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。

SB/T 10347 压片糖果、

GB17399 食品安全国家标准 糖果

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 5009.11 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

国家卫健委 2010 年第 15 号新食品原料公告-磷脂酰丝氨酸

国家卫健委 2010 年第 3 号新食品原料公告-DHA 藻油

国家卫健委 2009 年第 12 号新食品原料公告- γ -氨基丁酸

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 磷脂酰丝氨酸

英文名称：Phosphatidylserine 简称 PS，本标准所称的 PS 与磷脂酰丝氨酸是同一化合物。是国家卫健委 2010 年第 15 号公告的新食品原料，以大豆卵磷脂和 L-丝氨酸为原料，采用磷脂酶转化反应后，纯化浓缩，干燥后包装制得。磷脂酰丝氨酸的含量 50.0-60.0%。使用范围不包括婴幼儿。

3.2、γ-氨基丁酸

英文名称：Gamma aminobutyric acid。是是卫健委 2009 年第 12 公告批准的新食品原料。以 L-谷氨酸钠为原料经希氏乳杆菌（*Lactobacillus hilgardii*）发酵、加热杀菌、冷却、活性炭处理、过滤、加入调配辅料（淀粉）、喷雾干燥等步骤生产而成。γ-氨基丁酸≥20%。使用范围：饮料、糖果、焙烤食品、膨化食品等，但不包括婴幼儿食品。

4、要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 磷脂酰丝氨酸：应符合卫健委 2010 年第 15 号公告-磷脂酰丝氨酸的要求。
- 4.1.2 DHA 藻油：应符合卫健委 2010 年第 3 号公告-DHA 藻油的要求。
- 4.1.3 γ-氨基丁酸：应符合卫健委 2009 年第 12 号公告-γ-氨基丁酸的要求。
- 4.1.4 赤藓糖醇：应符合 GB26404 的规定，GB2760A.2 可在各类食品中按生产需要使用
- 4.1.5 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 食用玉米淀粉的要求
- 4.1.6 糊精：应符合 QB/T 5029 糊精的要求

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色至棕色
组 织	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连
形 态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形
滋、气味	具有原料特有的滋气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 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
干燥失重（g/100g）	≤ 5.0
铅(以 Pb 计) /（mg/kg）	≤ 0.48
总砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤ 0.5

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10^4	10^5	GB4789.2
大肠杆菌/(cfu/g)	5	2	10	10^2	GB4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 8955 的规定。

5 试验方法

5.1 原辅料

查验原辅料标准。

5.2 感官要求

5.2.1 色泽、组织、形态、气味和滋味

在自然光下,观察色泽和组织形态及杂质。用嗅觉检测气味。

5.2.2 杂质

取少许试样,置于玻璃片上,轻微晃动观察。

5.3 理化指标

5.3.1 干燥失重

按 SB/T 10347 附录 A 的规定检验。

5.3.2 总砷:按 GB/T 5009.11 的规定检验。

4.3.3 铅:按 GB 5009.12 的规定

5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数:按 GB/T 4789.2 的规定

5.4.2 大肠杆菌:按 GB/T 4789.3 的规定

5.5 净含量偏差:按 JJF 1070 规定检验。

6 验规则

6.1 原料入库检查原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准检验，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

样品按批随机抽取，设批量件数为 X ， $X \leq 3$ 时，每件取样，当 $3 \leq X \leq 300$ 时，按 $\sqrt{X}$ 随机抽样；当 $X \geq 300$ 时，按 $\sqrt{X}/2+1$ 随机抽样。每批样品取样2份，每份样品应为全检所需样品的3倍量，一份送化验室检验，另一份贮存备查。

6.3 出厂检验

每批出厂的产品均须经厂质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，检验合格并出具质量合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品正式投产时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产6个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.5 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。

7 标签、包装、食用说明、运输、贮存和保质期

7.1 标签

产品标签应符合GB7718、GB28050及《食品标识管理规定》。

7.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准规定。

销售包装应符合GB/T 17374的规定。

7.3 食用注意事项

不适宜人群：婴幼儿。

7.4 运输

运输时应有防污染措施，不得与有毒、有害物品混运。储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.5 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，产品应有垫离，离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上。

7.6 保质期

在符合本标准储存条件下，保质期自生产之日起为24个月。