

Q/LSS

辽宁生物时代健康食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2023

代替 Q/LSS 0001S-2022

牛髓粉（复合蛋白固体饮料）

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

辽宁生物时代健康食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准。残留溶剂参考GB/T 22493-2008《大豆蛋白粉》，且严于国家标准。菌落总数、大肠菌群、霉菌指标参照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准与 Q/LSS 0001S-2020《牛髓粉（复合蛋白固体饮料）》主要差异：

----修改了标准前言；

----修改了微生物指标；

本标准由辽宁生物时代健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑冲。

本标准所代替历次版本发布情况为：

---- Q/LSS 0001S-2020

Q/LSS 0001S-2023

牛髓粉（复合蛋白固体饮料）

本标准规定了牛髓粉（复合蛋白固体饮料）的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）为主要原料，经清洗、粗碎、提取（以丙酮、乙醇、石油醚为溶剂）、添加糯米粉，食品添加剂 β -环状糊精，混合后真空干燥，再添加（豆奶粉、玉米粉其中的一种）、糯米粉、牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）、牦牛骨髓粉，食品添加剂二氧化硅（添加或不添加），经调配、混合、过筛、包装等工艺加工制成的牛髓粉（复合蛋白固体饮料）。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留的测定
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB/T 29602 玉米粉
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 29227 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酮
- GB 30610 食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇
- GB 1886.59 食品安全国家标准 食品添加剂 石油醚

Q/LSS 0001S-2023

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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 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》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛髓(脊髓、脑髓、骨髓): 应符合GB/T 17238的规定。
- 3.1.2 豆奶粉: 应符合GB/T 18738的规定。
- 3.1.3 牛骨胶原蛋白肽粉(牛骨肽粉): 应符合GB 31645的规定。
- 3.1.4 牦牛骨髓粉: 应符合Q/YBSS 0011S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 3.1.5 糯米粉: 应符合Q/JNZF 0002S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 3.1.6 玉米粉: 应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.7 β -环状糊精: 应符合GB 1886.180的规定。
- 3.1.8 二氧化硅: 应符合GB 25576的规定。
- 3.1.9 生产用水: 应符合GB 5749的规定。
- 3.1.10 丙酮: 应符合GB 29227的规定。
- 3.1.11 乙醇: 应符合GB 30610的规定。
- 3.1.12 石油醚: 应符合GB 1886.59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	具有该产品应有的色泽	随机抽取一定量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,置于明亮处,检查色泽、组织形态和有无外来杂质。按照标签标示冲调或冲泡方法制备50mL样品倒入无色透明的容器中,置于明亮处,嗅其气味,品尝其滋味。
组织形态	粉状、无受潮结块及霉变现象	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

Q/LSS

0001S-2023

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) \leq	7.0	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g) \geq	7.0	GB 5009.5
氨基酸总量 (g/100g) \geq	10.0	GB 5009.124
铅(以Pb计) / (mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计) / (mg/kg) \leq	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计) / (mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15

黄曲霉毒素B ₁ ^a / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.22
残留溶剂 ^b / (mg/kg)	≤	50	GB 5009.262
^a 仅限原料里含有玉米粉的产品； ^b 检出值小于10 mg/kg时，视为未检出。			

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB4789.15
a: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

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 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

Q/LSS 0001S-2023

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

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、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

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的要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

a) 产品定型投产时；

- b) 停产 6 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 28118、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，包装箱应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。

辽宁生物时代健康食品有限公司

《牛髓粉（复合蛋白固体饮料）》企业标准编制说明

一、目的

由于《牛髓粉（复合蛋白固体饮料）》无国家标准或行业标准，因此，辽宁生物时代健康食品有限公司根据《中华人民共和国食品安全法》、中国标准化法的规定制定《牛髓片粉（复合蛋白固体饮料）》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）为主要原料，经清洗、粗碎、提取（以丙酮、乙醇、石油醚为溶剂）、添加糯米粉，食品添加剂 β -环状糊精，混合后真空干燥，再添加（豆奶粉、玉米粉其中的一种）、糯米粉、牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）、牦牛骨髓粉，食品添加剂二氧化硅（添加或不添加），经调配、混合、过筛、包装等工艺加工制成的牛髓粉（复合蛋白固体饮料）。

三、原辅料要求：

牛髓（脊髓、脑髓、骨髓）：应符合 GB/T 17238 的规定。

豆奶粉：应符合 GB/T 18738 的规定。

牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）：应符合 GB 31645 的规定。

牦牛骨髓粉：应符合 Q/YBSS 0011S 备案有效的企业标准及相关标准的规定。

糯米粉：应符合 Q/JNZF 0002S 备案有效的企业标准及相关标准的规定。

玉米粉：应符合 GB/T 29602 的规定。

β -环状糊精：应符合 GB 1886.180 的规定。

二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

丙酮：应符合 GB 29227 的规定。

乙醇：应符合 GB 30610 的规定。

石油醚：应符合 GB 1886.59 的规定。

四、生产工艺

牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）为主要原料，经清洗、粗碎、提取（以丙酮、乙醇、石油醚为溶剂）、添加糯米粉，食品添加剂 β -环状糊精，混合后真空干燥，再添加（豆奶粉、玉米粉其中的一种）、糯米粉、牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）、牦牛骨髓粉，食品添加剂二氧化硅（添加或不添加），经调配、混合、过筛、包装等工艺加工制成的牛髓粉（复合蛋白固体饮料）。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和 GB29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，残留溶剂参考 GB/T 22493-2008《大豆蛋白粉》，且严于国家标准。其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

五、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》

六、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据(引用标准名称)	是否符合引用标准						
1. 感官要求	1.色泽	1.具有该产品应有的色泽									
	2.组织形态	2.粉状、无受潮结块及霉变现象									
	3.滋味、气味	3.具有该产品应有的滋味、气味,无其他异味									
	4.杂质	4.无肉眼可见外来杂质									
2. 理化指标	水分 / (g/100g) ≤	7.0									
	蛋白质 (g/100g) ≥	7.0									
	氨基酸总量 (g/100g) ≥	10									
	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.4	0.5	GB 2762	严于						
	总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	0.5	GB 2762	符合						
	铬(以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	1.0	1.0	GB 2762	符合						
	镉(以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	0.1	GB 2762	符合						
	残留溶剂 ^b / (mg/kg) ≤	50	500	GB/T 22493	严于						
黄曲霉毒素 B ₁ ^a / (μg/kg) ≤	20	20	GB 7101	符合							
^a 仅限原料里含有玉米粉的产品; ^b 检出值小于 10 mg/kg 时, 视为未检出。											
		n	c	m	M	n	c	m	M		
3. 微生物	菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 7101	符合
	大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB 7101	符合
	沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 29921	符合
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 29921	符合
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 7101	符合
	大肠埃希氏菌 ^b 0157: H7	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 7101	符合
	霉菌/(CFU/g) ≤	50			50			GB 7101	符合		