

Q/GZGJTJK

贵州省食品安全企业标准

Q/GZGJTJK 0005S-2023

鹿胶原骨粉（固体饮料）

2023-05-15 发布

2023-06-30 实施

贵州广济堂健康药业有限公司 发布

前 言

本文件依据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》而编写。

本文件由贵州广济堂健康药业有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州广济堂健康药业有限公司。

本文件主要起草人：张童、谢宇、苗旭辉、侯蓉。

鹿胶原骨粉（固体饮料）

1 范围

本文件规定了鹿胶原骨粉（固体饮料）的要求（含检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于本公司以胶原蛋白肽、鹿粉(人工养殖梅花鹿、马鹿、驯鹿的鹿肉粉和鹿骨髓粉混合粉)、酪蛋白、麦芽糊精为原料，添加骨粉、维生素 D₃、碳酸钙、山梨糖醇、二氧化硅、食品用香料、食品用香精，经预处理、混合、制粒或不制粒、混匀、包袋等工艺制成的鹿胶原骨粉(固体饮料)。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)

GB 1903.19 食品安全国家标准 食品营养强化剂 骨粉

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 大肠菌群测定

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 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E 的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
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（2023） 定量包装商品计量监督管理办法
卫生部公告(2010 年第 18 号) 关于指定胆钙化醇等 14 种食品添加剂产品标准的公告
卫生部卫监督函〔2012〕8 号 卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复
中华人民共和国农业农村部公告 2020 年第 303 号 国家畜禽遗传资源目录

3 要求

- 3.1 原辅料要求
- 3.1.1 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
 - 3.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
 - 3.1.3 鹿粉(人工养殖梅花鹿、马鹿、驯鹿鹿肉粉和鹿骨髓粉混合粉)由符合卫生部卫监督函〔2012〕8 号和农业农村部公告2020年第303号规定的鹿肉和鹿骨髓制成,质量符合相应食品安全标准或管理规定。
 - 3.1.4 酪蛋白应符合GB 31638的规定。
 - 3.1.5 食品添加剂碳酸钙应符合GB 1886.3的规定。
 - 3.1.6 食品添加剂维生素D₃ 应符合卫生部公告2010年第18号的规定。
 - 3.1.7 食品添加剂山梨糖醇应符合GB 1886.187 的规定。
 - 3.1.8 食品添加剂二氧化硅应符合GB 25576的规定。
 - 3.1.9 食品营养强化剂骨粉应符合GB 1903.19的规定。
 - 3.1.10 食品用香料应符合GB 29938的规定。
 - 3.1.11 食品用香精应符合GB 30616的规定。
 - 3.1.12 生产用水应符合GB 5749的规定。
 - 3.1.13 其他辅料应符合相应标准和有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。
- 3.2 感官要求
- 应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈本品应有的色泽	取适量被测样品,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽、组织状态和杂质,按标签上所述的食用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后,立即嗅其气味,辨其滋味。
滋味气味	具有产品应有的气味和滋味,无霉味、无异味;	
组织形态	粉末状、颗粒状或片状固体、无结块、无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

- 3.3 理化卫生指标
- 应符合表 2 规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(%)	≤8.0	GB 5009.3
蛋白质/(%)	≥0.5	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12
钙(以 Ca 计)/(mg/kg)	2500~10000	GB 5009.92
维生素 D/(μg/kg)	10~20	GB 5009.82

3.4 微生物指标

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 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉 菌	≤50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 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 规定的方法进行检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的国家标准和管理规定。

3.6.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

按同一班次、同一次投料生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取最小独立包装(抽样数量应满足送检和留样备检要求)样品,平分为两份,一份用于检验、另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格后并附合格证明后方可出厂。出厂检验内容包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等指标。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求中 3.2~3.6 规定的全部项目，每年至少进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地、生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

当出厂检验或型式检验的项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装，产品应封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、及易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无虫害、无鼠害的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。出货采取先进先出的原则。

5.5 保质期

在符合本标准规定的运储条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签规定。
