

# 天津市食品安全企业标准

Q/16A2028S-2014

---

## 昇生源牌海之源粉

备 案 号：121921S-2014 备案日期：2014 年 7 月 24 日 截止日期：2017 年 7 月 23 日
--------------------------------------------------------------------

2014 年 7 月 24 日发布

2014 年 7 月 24 日实施

---

天津铸源健康科技集团有限公司发布

## 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由天津铸源健康科技集团有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：许德宇 李娜

本标准于 2014 年 7 月 24 日首次发布。

本标准于 2015 年 10 月首次修订，修订内容如下：

---原辅料要求中增加“所有食品原料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的有关规定”。

---微生物指标按照 GB 16740 要求修改。

---增加“规格：4g/袋”。

本标准于 2017 年 5 月第二次修订，修订内容如下：

---更新了规范性引用文件。

---酪蛋白磷酸肽的要求由原附录 A（规范性附录）“A1. 酪蛋白磷酸肽原料要求”改为符合 GB 31617 的规定。

---原附录 A（规范性附录）“A2. 透明质酸钠原料要求”改为 A1. 透明质酸钠原料要求。

# 昇生源牌海之源粉

## 1 范围

本标准规定了昇生源牌海之源粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以乳酸钙、鱼胶原蛋白、酪蛋白磷酸肽、透明质酸钠为原料，添加二氧化硅，经过筛、混合、分装等主要工艺加工制成的昇生源牌海之源粉，具有增加骨密度的保健功能。

## 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	包装储运图示标识
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.1	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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验 $\beta$ 型溶血性链球菌检验
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 5009.4	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/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/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.92	食品中钙的测定
GB/T 6543	瓦楞纸箱
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 9695.23-2008	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB 16740	食品安全国家标准 保健食品
GB 17405	保健食品良好生产规范
GB 25555	食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31617	食品安全国家标准 食品营养强化剂
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB 2732	水解胶原蛋白

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）

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》  
《保健食品标识规定》卫监发[1996]第 38 号

### 3 要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 乳酸钙

应符合 GB 25555 的规定。

##### 3.1.2 鱼胶原蛋白

应符合 QB 2732 的规定。

##### 3.1.3 酪蛋白磷酸肽

应符合 GB 31617 的规定。

##### 3.1.4 透明质酸钠

应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）及附录 A 的规定。

##### 3.1.5 二氧化硅

应符合 GB 25576 的规定。

##### 3.1.6 所有食品原料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的有关规定。

#### 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
色泽	白色
性状	粉末
气味与滋味	本品特有的滋气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，g/100g	≤ 6
灰分，g/100g	≤ 42
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.5
总砷（As），mg/kg	≤ 0.3
总汞（Hg），mg/kg	≤ 0.3
净含量	符合《定量包装商品计量监督管理办法》

#### 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
菌落总数，CFU/g	≤ 30000

大肠菌群, MPN/g	≤	0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
沙门氏菌	≤	0/25g
致病菌 (指志贺氏菌、溶血性链球菌)		不得检出
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。		

### 3.5 功能要求

本品具有增加骨密度的保健功能。

### 3.6 标志性成分

标志性成分应符合表 4 的规定。

表 4 标志性成分指标

项目		指标
蛋白质, g/100g	≥	40
钙 (以 Ca 计), g/100g		6-10
羟脯氨酸, g/100g	≥	2.5

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相关标准规定。

3.7.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

### 3.8 真实性要求

不得添加国家保健食品批准证书中批准的原料以外的物质。

### 3.9 生产加工过程

符合 GB 17405 的有关规定。

### 3.10 规格: 4g/袋

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求检验

取适量样品放置在白瓷盘中, 在自然光下观察其色泽、滋、气味、组织形态和有无杂质, 用鼻嗅其气味, 用口尝其滋味。

### 4.2 理化指标检验

#### 4.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 4.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 4.2.3 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.4 总砷

按照 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.2.5 总汞

按照 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标检验

#### 4.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 4.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 MPN 计数法规定的方法测定。

#### 4.3.3 霉菌和酵母

按照 GB 4789.15 规定的方法测定。

#### 4.3.4 金黄色葡萄球菌

按照 GB 4789.10 规定的方法测定。

#### 4.3.5 沙门氏菌

按照 GB 4789.4 规定的方法测定。

#### 4.3.6 致病菌

志贺氏菌、溶血性链球菌分别按照 GB 4789.5、GB 4789.11 规定的方法测定。

### 4.4 标志性成分检验

#### 4.4.1 蛋白质

按照 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 4.4.2 钙

按照 GB/T 5009.92 规定的方法测定。

#### 4.4.3 羟脯氨酸

按照 GB/T 9695.23-2008 规定的方法测定。

### 4.5 净含量及负偏差

净含量及允许负偏差应符合 JJF 1070 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批与抽样

5.1.1 以同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批次。

5.1.2 在同一班次产品中随机抽取样品(不少于 2kg), 1kg 作检验, 1kg 留样备用。

### 5.2 出厂检验

产品出厂前由检验部门按照产品标准逐批进行检验, 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。检验合格后方可出厂。

### 5.3 型式检验

在正常生产情况下, 每半年进行一次, 检验项目应包括本标准要求中的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 产品停产半年以上, 再恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

### 5.4 判定规则

当检验项目全部合格即判定该产品为合格品, 微生物指标出现不合格项目时即判定该批产品不合格, 且不得复检。其他项目不合格时, 可在原批次加倍抽样进行复验, 以复验结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存、保质期

### 6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 16740 与 GB 7718 的规定。各标志位置应符合卫生部《保健食品标识规定》, 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

本品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定, 规格为 4g/袋, 30 袋/盒。接触产品包材为铝箔袋,

应符合 GB/T 28118 的要求，外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

### **6.3 运输**

运输产品时, 应使用专用运输工具, 定期消毒, 应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

### **6.4 贮存**

产品应贮存在保持常温的专用成品库, 不得与有毒、有害、有异味或对产品产生不良影响的物品同处贮存。

### **6.5 保质期**

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起产品未启封, 保质期为 24 个月。

---

## 附录 A

### (规范性附录)

#### A1. 透明质酸钠原料要求

表 A1 透明质酸钠

项目	指标
性状	白色或类白色颗粒或粉末
钠盐的鉴别反应	阳性
透明质酸钠含量, g/100g	$\geq 87.0$
pH 值, 1g/L 水溶液, 25℃	6.0-8.0
干燥失重, g/100g	$\leq 10.0$
灰分, g/100g	$\leq 13.0$
铅, mg/kg	$\leq 0.5$
砷, mg/kg	$\leq 0.3$
菌落总数, cfu/g	1000
霉菌和酵母, cfu/g	50
大肠菌群, MPN/100g	40
沙门氏菌	不得检出



## 编制说明

由于我公司的该类产品目前尚无相应的国家标准、行业标准和地方标准，为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为组织生产和经贸活动中的依据。

标准中的感官要求、理化指标、菌落总数、志贺氏菌、溶血性链球菌、标志性成分指标参考昇生源牌海之源粉保健食品批准证书中的要求确定，大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌参考 GB 16740 的要求确定，净含量及允许负偏差参考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》和 JJF 1070 的规定。

天津铸源健康科技集团有限公司

2015 年 10 月

### 企业标准制定的理由：

☐

1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称： GB 16740 食品安全国家标准 保健食品

☐

2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称： \_\_\_\_\_

### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅 (Pb), mg/kg	$\leq 0.5$	2.0
总砷 (As) mg/kg	$\leq 0.3$	1.0

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无

