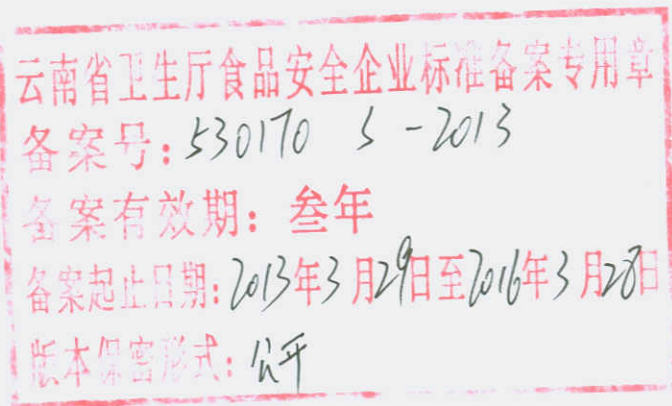


# Q/AEF

## 云南省食品安全企业标准

Q/AEF 0007 S—2013

### 虾青素微囊粉



2013 - 03 - 16 发布

2013 - 03 - 29 实施

云南爱尔发生物技术有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的虾青素微囊粉是以虾青素油为主要原料，应用微胶囊技术，将虾青素油包埋在特定囊内，制备出的微胶囊化产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 16740-1997 《保健（功能）食品通用标准》，其余指标根据《其他水产加工品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准的附录A、B为规范性附录。

本标准由云南爱尔发生物技术有限公司、上海毕摩国际贸易有限公司、云南爱尔康生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张勇、王兴勇、徐春媚、高慧、吴彬。

# 虾青素微囊粉

## 1 范围

本标准规定了虾青素微囊粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。  
本标准适用于以虾青素油为主要原料，通过微胶囊技术，制备出的虾青素微胶囊粉。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 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 沙门氏菌测定  
 GB 4789.5 食品微生物学检验 食品微生物学检验 志贺氏菌测定  
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定  
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌测定  
 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 食品安全国家标准 食品中总汞的测定  
 GB/T 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 14881 食品企业通用卫生标准  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 中华人民共和国卫生部2010年第17号公告（雨生红球藻为新资源食品的公告）  
 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料及辅料要求

3.1.1 雨生红球藻：应符合卫生部关于批准雨生红球藻为新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部2010年第17号公告）。

3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料及辅料。

## 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
外观性状	暗红色粉末，在油脂溶液中呈橙红色，溶于乙醇和油脂，易溶于水。	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有各产品特有的滋味、气味。	
杂质	无肉眼可见的杂质。	

## 3.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总虾青素含量/(%)	$\geq 1.0$	按附录A测定
全反式虾青素含量/(%)	$\geq 0.5$	按附录B测定
水分/(%)	$\leq 5.0$	GB 5009.3
灰分/(%)	$\leq 6.0$	GB 5009.4
蛋白质/(%)	$\geq 4.0$	GB 5009.5
砷(以砷As计)/(mg/kg)	$\leq 1.0$	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq 2.0$	GB 5009.12
铝/(mg/kg)	100	GB/T 5009.182
汞/(mg/kg)	0.3	GB 5009.17

## 3.4 微生物要求

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	$\leq 30000$	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	$\leq 90$	GB/T 4789.3-2003
霉菌, CFU/g	$\leq 25$	GB 4789.15
酵母菌, CFU/g	$\leq 25$	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

## 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；按照JJF 1070规定的方法测定。

## 4 食品添加剂



4.1.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

同一组批中随机抽取检验样品不少于20个最小包装单位，抽取总量不少于2kg水产深加工品酌情抽样（满足检验和复检用量），分为两份，一份做检测，另一份留样备查。

### 6.3 出产检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、总虾青素含量、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

### 6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 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) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.5 判定规则

该产品检验项目中微生物指标有一项不符合本标准要求，判定该产品为不合格产品，其余指标中若有一项不符合本标准，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志:应符合 GB7718、GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和最大食用限量，

7.1.2 包装储运图示标志:应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 不适宜人群: 婴幼儿。

7.1.4 每日最大食用限量:  $\leq 0.8$  克/天。

### 7.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，封装严密、包装牢固。

### 7.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，保持清洁卫生，防潮、防蛀等设施；不得与有毒、有害的物品混贮。

## 8 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为24个月。

