

Q/YSW

云南赛维汉普科技有限公司企业标准

Q/YSW 0001 S—2023

虾青素油

2023-07-13 发布

2023-07-16 实施

云南赛维汉普科技有限公司 发布

前　　言

本公司生产的虾青素油，是以人工培养的红球藻科红球藻属水生植物雨生红球藻为原料，经破壁、萃取、过滤、分装、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定制订本标准，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按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》的规定制定，其中，铅指标限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准的附录A为规范性附录（不公开）。

本标准由云南赛维汉普科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩乃志，陈晓顺，谢晓玲，梁桂仙。

虾青素油

1 范围

本标准规定了虾青素油的技术要求、检验规则和包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以人工培养的红球藻科红球藻属水生植物雨生红球藻为原料，经破壁、萃取、过滤、分装、包装等工艺加工制成的虾青素油。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 雨生红球藻：应使用新鲜、无变质、无其它杂质的雨生红球藻，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色 泽	深红色。	取适量样品置于清洁、干燥的比色管中，在自然光线下，观察其色泽和状态，并嗅其气味。
气 味	藻类特殊气味。	
状 态	油状物。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
虾青素含量, % ≥	5.0	附录 A 中 A.2
水分, % ≤	0.5	GB 5009.3
重金属(以Pb计) mg/kg ≤	10.0	《中华人民共和国药典(2020版) 第四部 0821 重金属检查法

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19643 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班组、同一工艺、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样, 抽样数量应满足检验要求, 所抽样品分为2份, 1份检验, 1份备查, 备样应低温保存。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格, 签发合格证后方可出厂, 出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输要注意安全，轻装轻卸，防止剧烈震动、撞击、日晒、雨淋、渗漏，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应存放在干燥、通风、阴凉、清洁的地方，避免阳光直射，堆码距墙壁和地面20 cm以上，并有垫隔物。严禁与有毒、有害、易腐蚀、易污染等物品一起堆放，产品按不同品种规格分别堆放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年7月4日至2023年7月11日在云南检测有限公司官网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。