



412596S-2018



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0029S-2018

DHA 藻油 γ -亚麻酸叶黄素固体 饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

洛阳众康生物工程有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵洪波。

H N

Q B

DHA 藻油 γ -亚麻酸叶黄素固体饮料

1 范围

本标准规定了 DHA 藻油 γ -亚麻酸叶黄素固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以 DHA 藻油、 γ -亚麻酸、叶黄素、食用葡萄糖、草莓粉、柠檬酸、麦芽糊精为原料，经配料、混合、包装加工而成 DHA 藻油 γ -亚麻酸叶黄素固体饮料。本产品按照 10 倍稀释冲。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 和《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年 第 3 号）的规定。

2.1.2 γ -亚麻酸应符合《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》（2017 年 第 7 号）的规定。

2.1.3 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	粉末状	从样品中取出 100g，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
水分/(g/100g)	\leq 7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	\leq 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.12
DHA 藻油/(mg/kg)	\geq 30	GB 5009.168
亚麻酸/(mg/kg)	\geq 500	GB 28404
叶黄素/(g/kg)	0.5~0.2	GB 5009.248

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌/(CFU/g) ≤	30				GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以 DHA 藻油、 γ -亚麻酸、叶黄素、食用葡萄糖、草莓粉、柠檬酸、麦芽糊精为原料，经配料、混合、包装加工而成 DHA 藻油 γ -亚麻酸叶黄素固体饮料。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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本产品按照 10 倍稀释冲。

洛阳众康生物工程有限公司

H N

Q B