



Q/LSS

辽宁生物时代健康食品有限公司企业标准

Q/LSS 0002S-2022

代替 Q/LSS 0002S-2020

牛髓片（压片糖果）

2022-11-3 发布

2022-12-3 实施

辽宁生物时代健康食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，残留溶剂参考GB/T22493-2008《大豆蛋白粉》，且严于国家标准。菌落总数、大肠菌群指标参照SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准与 Q/LSS 0002S-2020《牛髓片（压片糖果）》主要差异：

- 修改并删除了营养强化剂的品种和使用量；
- 修改了标准范围；
- 修改了规范性引用文件；

本标准由辽宁生物时代健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑冲。

本标准所代替历次版本发布情况为：

- Q/LSS 0002S-2020。

牛髓片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了牛髓压片糖果的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以牛髓（脑髓、脊髓、骨髓）为原料，经清洗、粗碎、提取（以丙酮、乙醇、石油醚为溶剂）、添加大豆蛋白粉（或不添加）、大豆分离蛋白、麦芽糊精、糯米粉、（一种或几种）、食品添加剂 β -环状糊精，混合后真空干燥，再添加低聚果糖、全脂奶粉、麦芽糊精、牦牛骨髓粉、牛骨胶原蛋白肽粉（牛骨肽粉）、水果粉（添加或不添加），食品添加剂硬脂酸镁、食品用香精（添加或不添加），经过筛、调配、混合、制粒、干燥、压片、包装等生产工艺制成的牛髓片（压片糖果）。

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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留的测定
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 29602 固体饮料
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精
- GB 29227 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酮
- GB 30610 食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇
- GB 1886.59 食品安全国家标准 食品添加剂 石油醚
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- GB 17399 食品安全国家标准 糖果
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛髓(脊髓、脑髓、骨髓): 应符合GB/T 17238的规定。
- 3.1.2 低聚果糖: 应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉: 应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.4 大豆分离蛋白: 应符合GB 20371的规定。
- 3.1.5 麦芽糊精: 应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.6 全脂奶粉: 应符合GB 19644规定。
- 3.1.7 牛骨胶原蛋白肽粉(牛骨肽粉): 应符合GB 31645的规定。
- 3.1.8 牦牛骨髓粉: 应符合Q/YBSS 0011S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 3.1.9 糯米粉: 应符合Q/JNZF 0002S备案有效的企业标准及相关标准的规定。
- 3.1.10 硬脂酸镁: 应符合GB 1886.91的规定。
- 3.1.11 水果粉: 应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.12 β -环状糊精: 应符合GB 1886.180的规定。
- 3.1.13 食品用香精: 应符合GB 30616的规定。
- 3.1.14 生产用水: 应符合GB 5749的规定。
- 3.1.15 丙酮: 应符合GB 29227的规定。
- 3.1.16 乙醇: 应符合GB 30610的规定。
- 3.1.17 石油醚: 应符合GB 1886.59的规定。

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	色泽均匀, 具有该品种应有的色泽	随机一定量样品, 置于清洁、干燥的白瓷盘中, 置于明亮处, 剥去所有包装纸, 检查色泽、组织形态和有无外来杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味。
组织形态	片状、块形完整, 表面光滑, 无缺角、无裂缝, 无明显变形	
滋味、气味	具有产品固有的滋味, 无其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g)	≥ 15	GB 5009.5
氨基酸总量 (g/100g)	≥ 15.0	GB 5009.124
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
残留溶剂 ^a / (mg/kg)	≤ 50	GB 5009.262

^a检测值小于10mg/kg时, 视为未检出。

3.4 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/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

大肠埃希氏菌 [*] 0157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

Q/LSS 0002S-2022

4

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

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

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺,同一生产线、同一班次生产的,同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品,分成两份,一份检验,一份留样备检。抽样数量应满足检验和各检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验;

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

4.5.2 如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 28118、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时严禁摔、撞、挤、压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，包装箱应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。