



412705S-2022



孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0016S-2022

牦牛骨髓粉固体饮料

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

孟州市铭业食品有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任建峰。

H N

Q B

牦牛骨髓粉固体饮料

1 范围

本标准规定了牦牛骨髓粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牦牛骨髓粉为主要原料，添加麦芽糊精为辅料，经粉碎、过筛、搅拌、混合、包装加工而成牦牛骨髓粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牦牛骨髓粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203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	粉末状或颗粒状、疏松无结块	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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，%	≤ 6.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
蛋白质，%	≥ 11.0	GB 5009.5
钙（以Ca计），g/100g	≥ 14.0	GB 5009.92
磷（以P计），g/100g	≥ 5.5	GB 5009.87
脂肪，%	≤ 7.0	GB 5009.6

注：其中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789. 21 执行。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A

H N

Q B

备案号: QB64/0172S-2018

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0011S-2018

牦牛骨髓粉

2018-04-18 发布

2018-04-18 实施

银川伊百盛生物工程有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。
本标准卫生指标是参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。
本标准代替Q/YBSS 0011S—2015《牦牛骨髓粉》。
本标准由银川伊百盛生物工程有限公司提出。
本标准由银川伊百盛生物工程有限公司负责起草。
本标准主要起草人：贺兴荣。
本标准有效期五年。

牦牛骨髓粉

1 范围

本标准规定了牦牛骨髓粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牦牛骨髓为主要原料，经提取、低温真空干燥而制成的食品原料用牦牛骨髓粉。

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 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 4789.2 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 食品微生物学检验 大肠菌群测定
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
 GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
 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
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 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》

3 技术要求

3.1 原料要求

牦牛骨髓应符合相关标准及有关规定要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	呈白色或类白色，色泽均匀一致
滋味和气味	具有牦牛骨髓粉应有的滋味与气味，无异味
组织状态	粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质。

Q/YBSS 0011S-2018

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, %	≤6.0
蛋白质, %	≥12.0
脂肪, %	≤10.0
钙 (以 ca 计) %	≥15.0
磷 (以 P 计) %	≥6.0

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中肉制品的规定。

3.5 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g)	≤30000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤90
致病菌	执行 GB 29921 中肉制品的规定

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官要求用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法制定。
- 6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法测定。
- 6.5 钙按 GB 5009.92 规定方法测定。
- 6.6 磷按 GB 5009.87 规定方法测定。
- 6.7 污染物限量按 GB 2762 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 6.9 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。
- 6.10 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以同一班次生产的产品为一批,在每批产品中随机抽样 16 个最小包装(总量不少于 1000g)进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次,在有下列情况之一时亦应随时进行:

- (a) 新产品投产时;
- (b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
- (c) 产品长期停产后恢复生产时;
- (d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (e) 国家质量整督机构提出要求时。

7.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装,包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。

8.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装,产品每件总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车,不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压,搬运时应轻拿轻放,严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内,贮存温度应在 25℃以下,不得与有毒、有害及有异味的物品混放,产品码放应离地面 10cm 以上,离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以牦牛骨髓粉为主要原料，添加麦芽糊精为辅料，经粉碎、过筛、搅拌、混合、包装加工而成牦牛骨髓粉固体饮料。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》的有关规定，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

孟州市铭业食品有限公司

Q B