

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	每日欣®蛋白粉 (保健食品)	标准主要起草人	刘华
<p>工作概况:</p> <p>我公司根据市场需求,研发了适用于以大豆分离蛋白、乳清蛋白为原料,以乳粉、牛奶香精、二氧化硅、甜菊糖苷为辅料,经混合、分装等主要工艺加工制成,具有有助于增强免疫力保健功能的每日欣®蛋白粉。由于目前每日欣®蛋白粉(保健食品)尚无制定有国家、行业和地方标准,为在企业生产经营活动中统一技术要求,制定了适合本企业操作的企业标准,并以此作为组织生产、交货和监督检验的依据。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据:</p> <p>1、感官要求:按产品实际对每日欣®蛋白粉(保健食品)的色泽、滋味、气味和状态做了规定。</p> <p>2、功效成分或标志性成分指标:按产品实际确定蛋白质功效成分或标志性成分的指标要求。</p> <p>3、理化指标:按产品实际确定水分、灰分、粒度的指标要求;铅、总砷、总汞等同采用 GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》的指标要求。</p> <p>4、微生物指标:菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等同采用 GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》的指标要求。</p> <p>5、食品添加剂:食品添加剂品种和使用量符合 GB 2760 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官检验:取适量试样置于 50mL 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味,检查状态,检验结果应符合表 1 的要求。</p> <p>2、功效成分或标志性成分检验:按 GB 5009.5 规定的方法测定。</p> <p>3、理化检验:按 GB 5009.3、GB 5009.4、《中华人民共和国药典》规定的方法。</p> <p>4、微生物检验:按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.15 规定的方法测定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>1、铅、总砷、总汞等同采用 GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》的指标要求;</p> <p>2、菌落总数、霉菌和酵母、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等同采用 GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》的指标要求。</p>			
<p>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</p> <p>本标准不存在低于国家(行业、地方)强制性、推荐性标准的情况。</p>			