

团 体 标 准

T/CIET XXX—2024

虾青素食品通用要求

General requirements for astaxanthin food

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	1
5 生产加工过程的卫生要求 .....	2
6 检验规则 .....	2
7 标志、包装、运输和贮存 .....	3
参考文献 .....	4

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由恒诺世佳（宁德）健康管理有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：恒诺世佳（宁德）健康管理有限公司、青岛南极维康生物科技有限公司、北京相信你科技有限公司。

本文件主要起草人：XXX/XXX/XXX。

# 虾青素食品通用要求

## 1 范围

本文件规定了虾青素食品的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本文件适用于虾青素食品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
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 预包装食品中致病菌限量  
GB/T 30893 雨生红球藻粉  
GB/T 31520 红球藻中虾青素的测定 液相色谱法  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
SC/T 3506 磷虾油

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**虾青素食品** food containing astaxanthin

以雨生红球藻或磷虾油为原料，添加或不添加其他原辅料，经相应工艺加工制成的虾青素含量满足一定要求的食品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 雨生红球藻应符合《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》（卫生部公告 2010 年第 17 号）和 GB/T 30893 的规定。

4.1.2 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。

4.1.3 其他原辅料应符合相应产品标准的规定。

## 4.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘或透明烧杯中，在自然光线下观察产品色泽和状态，在自然光线下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口品尝滋味，检查其有无外来杂质
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
状态	该产品应有的形状，无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 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
	液态产品	固态产品	
总虾青素含量, mg/g	≥50.0	≥5.0	GB/T 31520或SC/T 3506
注：其他理化指标应符合相应类别食品安全国家标准的规定。			

## 4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 4.5 微生物限量

4.5.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

## 4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检验方法按JJF 1070规定执行。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

#### 6.1.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分、总虾青素含量、菌落总数、大肠菌群；每批产品须经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

#### 6.1.2 型式检验

型式检验项目为4.2~4.7规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产六个月以上后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

## 6.2 组批与抽样

### 6.2.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。

### 6.2.2 抽样方法和数量

每批次成品库中随机抽取至少20个最小独立包装样品，其中用于微生物检验不少于5个包装，总样品不少于1kg，样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

## 6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

6.3.2 微生物指标有任一项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

6.3.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品标签上应标示总虾青素含量、推荐摄入量及不适宜人群。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 7.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

### 7.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

### 参 考 文 献

- [1] 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〔2005〕第75号）
  - [2] 关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（卫生部公告2010年第17号）
-