

ICS 13.020.30

X 05

青岛微藻产业学会 团体标准

T/QMIS XXX—XXXX

小球藻生长因子

Chlorella Growth Factor

2024-XX-XX发布

2024-XX-XX实施

青岛微藻产业学会 发布

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。

本文件由青岛微藻产业学会提出并归口。

本文件起草单位：天津农学院，天津汉沽长芦盐场有限公司，河西学院，中国科学院烟台海岸带研究所，中国水产科学研究院黄海水产研究所，中国科学院上海高等研究院，中国石油大学（华东），山东城市服务职业学院，汕头大学，宁波大学，福清市新大泽螺旋藻有限公司，广州元气农田生物科技有限公司，北京耕天下生物科技有限公司，中科埃微生物技术有限公司，山东海澜博跃生物科技有限公司。

本文件主要起草人：周文礼，高金伟，邱琦，罗光宏，秦松，李兆新，贾旭颖，崔红利，杨剑超，邢丽红，赵浩健，杜虹，程鹏飞，葛保胜，刘正一，杨祎，唐涛，张宇，潘爱华。

本文件自发布之日起实施，有效期限三年，到期复审。

前 言.....	1
小球藻生长因子.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
5 试验方法.....	2
6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期.....	3

小球藻生长因子

1 范围

本文件规定了小球藻生长因子 (*Chlorella Growth Factor*) 的定义、质量指标、检测方法。

本文件适用于以规模化人工培养的小球藻 (*Chlorella*) 或小球藻粉为原料, 经提取后制作的小球藻生长因子。可以应用于食品、饲料、肥料等领域。

2 规范性引用文件

下列文件中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。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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》的规定执行。

GB5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》的规定执行。

GB 5009.124 《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》的规定执行。

GB 5009.82《食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定》

GB 5009.85《食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定》的规定执行。

GB 5009.268 《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》的规定执行。

GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》的规定执行。

GB 19643 《食品安全国家标准 藻类及其制品》的规定执行。

3 术语和定义

小球藻生长因子（Chlorella Growth Factor）的定义：以 60-80℃水从小球藻中提取，含有蛋白质、糖类、脂肪酸等成分的浸出物。

4 要求

4.1 原料要求

小球藻人工培育，原料应无污染，符合GB 19643的安全卫生要求，品质良好。

4.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观及色泽	均匀粉末，浅黄色或乳白色
滋味及气味	具有固有气味、无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.3 检测指标

表 2 总含量指标

项 目	含 量
总糖	>300 (mg/kg)
蛋白质	>25 (%)

表 3 单糖成分及含量

成分	含 量
半乳糖	>0.4(mg/kg)
葡萄糖	>1.5(mg/kg)

5. 试验方法

5.1 检测方法

5.1.1 糖

总糖按照按GB5009.8《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》的规定执行。

5.1.2 蛋白质

蛋白质按GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》的规定执行。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718。

6.1.2 运输包装图形标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

6.2.1 产品预包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合国家相关食品卫生标准及规定的要求。应附有产品合格证。包装应密封、牢固、防潮、不易破损。

6.2.2 净含量应符合GB 7718国家相关规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止日晒、雨淋、虫害、有害物质的污染，不应靠近或接触腐蚀性物质，不应与气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 密闭避光储存、应贮藏在干燥、通风的库房内，库房应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

6.4.2 不同品种、规格、批次、等级的产品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于10 cm，与墙壁距离不少于30 cm，堆放高度以包装材料受压不变形为宜。

6.5 保质期

在符合本标准要求的运输、贮存条件，产品包装完好情况下，保质期为18个月。

附总糖测试方法。