

ICS 67.040

CCS X 83

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.16—2023

“蒙”字标农产品认证要求 鄂尔多斯螺旋藻

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of agricultural products
—Ordos Spirulina

2023 - 02 - 13 发布

2023 - 02 - 13 实施

内蒙古标准发展促进会 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。

本文件有内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古再回首生物工程有限公司、乌兰察布市农畜产品质量安全中心。

本文件主要起草人：宋鑫、吕慧枝、蒋柠、宋晓蕾、苏勇宁、李玉国、唐安琪、王娜、侯亚丽、张博雅、赵晨阳、张晓儒。

"蒙"字标农产品认证要求

鄂尔多斯螺旋藻

1 范围

本文件规定了鄂尔多斯螺旋藻“蒙”字标认证要求、规则、程序及评价方法等。
本文件适用于鄂尔多斯螺旋藻粉（片）“蒙”字标认证和监督管理。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.273 食品安全国家标准 水产品中微囊藻毒素的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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/T 16919 食用螺旋藻粉质量通则
- GB 17405 保健食品良好生产规范
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- 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
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SN/T 1113 进出口螺旋藻粉中藻蓝蛋白、叶绿素含量的测定方法
- NY/T 1709 绿色食品 藻类及其制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鄂尔多斯螺旋藻 *Ordos spirulina*

以鄂尔多斯市行政区域内规模化人工培养的钝顶螺旋藻（*spirulina platensis*）或极大螺旋藻（*spirulina ia maxima*）为藻种，经养殖加工制成的食用螺旋藻粉、螺旋藻片。

3.2

螺旋藻粉 spirulina powder

以螺旋藻为原料，经瞬时高温喷雾干燥制成的螺旋藻干粉。

[来源：NY/T 1709-2021，4.8]

3.3

螺旋藻片 spirulina tablet

以螺旋藻粉为原料，添加赋形剂，经压片物理工艺制成的片剂。

4 认证要求

4.1 养殖地域要求

应选择鄂尔多斯市生态环境良好、无污染的地区，距离公路、铁路、生活区50 m以上，距离工矿企业1 km以上，避开污染源。

4.2 产地环境要求

4.2.1 空气质量

空气质量应符合 NY/T 391的规定。

4.2.2 养殖用水

养殖用水应符合NY/T 391规定。

4.3 养殖要求

4.3.1 藻种应选用钝顶螺旋藻或极大螺旋藻，采用跑道式、立柱式或者管道式的养殖，符合要求的营养液。

4.3.2 养殖原料应选符合食品安全要求的碳、氮、钾、钙、镁、磷等元素。

4.3.3 养殖流程按照图1：

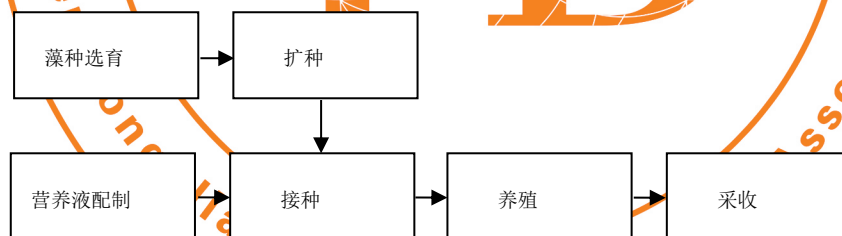


图1 养殖流程图

4.4 加工要求

4.4.1 螺旋藻粉加工要求

4.4.1.1 应符合 GB 14881 的规定。

4.4.1.2 应具备适宜的设施设备，控制适当的工艺参数，确保食品安全。

加工流程按照图2：

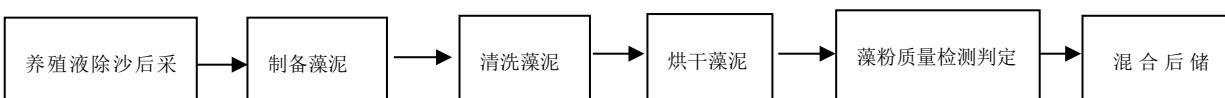


图2 藻粉加工流程

4.4.2 螺旋藻片加工要求

- 4.4.2.1 螺旋藻片加工应符合 GB 14881 的规定。
 4.4.2.2 原料应选用本文件规定的螺旋藻粉。
 4.4.2.3 保健食品级的螺旋藻片加工应符合 GB 17405 的规定。

4.5 质量要求

4.5.1 感官指标

感官要求应符合GB 19643和表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求		检验方法
	螺旋藻粉	螺旋藻片	
外观色泽	均匀干燥疏松粉末，无结块，呈蓝绿色或墨绿色	形状规范、无破损、无碎片	取适量样品于洁净容器中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味并品尝滋味
气味、滋味	呈螺旋藻固有的滋味、气味、无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

4.5.2 螺旋藻粉理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
总蛋白质, g/100g	≥62.0	GB 5009.5
细度 / μm	≤180	GB/T 16919
β 胡萝卜素, g/kg	≥0.2	GB 5009.83
藻蓝蛋白, g/100g	≥10.00	SN/T 1113
水分, g/100g	≤7.0	GB 5009.3 第一法
灰分, g/100g	≤7.0	GB 5009.4

4.5.3 螺旋藻片理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总蛋白质, g/100g	≥60.0	GB 5009.5
β 胡萝卜素, g/kg	≥0.15	GB 5009.83
藻蓝蛋白, g/100g	≥8.00	SN/T 1113
水分, g/100g	≤7.0	GB 5009.3 第一法
灰分, g/100g	≤9.0	GB 5009.4

4.5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.12

4.5.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 19643的规定，致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.5.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5.7 微囊藻毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表5的规定。

表5 微囊藻毒素限量

项目	要求	检验方法
微囊藻毒素-LR(MC-LR), μg/kg	不得检出 (<0.3)	GB 5009.273 第一法
微囊藻毒素-RR(MC-RR), μg/kg	不得检出 (<0.3)	
微囊藻毒素-YR(MC-YR), μg/kg	不得检出 (<0.17)	

4.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

4.7 包装和标识

4.7.1 包装

应符合NY/T 658 的规定。

4.7.2 标识

4.7.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.7.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

4.7.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.7.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.8 贮藏和运输

应符合 NY/T 1056 的规定。

4.9 记录与文件管理

4.9.1 生产者应建立对产地环境、原料采购、培养液配制、藻种保存、扩种、接种、养殖、日常管理、虫害防治和采收等各个环节的记录。

4.9.2 生产过程记录应符合 GB 14881 的规定。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。