



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30893—2014

## 雨生红球藻粉

*Haematococcus pluvialis* powder

2014-09-30 发布

2015-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会发布



网址:www.cnca.gov.cn  
电话:4000992215  
新浪微博:中国标准

## 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、云南爱尔发生物技术有限公司、国家水产品质量监督检验中心、中国科学院海洋研究所。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、刘建国、张勇、孙伟红、冷凯良、宋春丽、郭莹莹。

# 雨生红球藻粉

## 1 范围

本标准规定了雨生红球藻粉的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以采收的雨生红球藻(*Haematococcus pluvialis*)藻体及孢子为原料,经破壁、干燥等工艺制成的雨生红球藻粉。

## 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产企业通用卫生规范
- GB 19643 藻类制品卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 要求

### 3.1 原料

应使用新鲜、无变质、无其他杂藻污染的雨生红球藻藻体和孢子。

### 3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 3.3 生产加工条件

生产加工企业的卫生条件应符合 GB 14881 的规定。

### 3.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	红色或暗红色
气味	具有雨生红球藻粉的固有鲜味,无异味
外观	片状或均匀粉末
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.5 理化指标

理化指标要求见表 2。

表 2 理化指标

项目	优级	合格
蛋白质/%	≥	15
总虾青素含量/%	≥	1.5
全反式虾青素含量/%	≥	1.5
水分/%	≤	7
灰分/%	≤	10

### 3.6 安全指标

应符合 GB 19643 的规定。

### 3.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

将样品平摊于白搪瓷盘内,于光线充足无异味的环境中,检查色泽、气味、外观、杂质。

### 4.2 蛋白质的测定

按 GB 5009.5 的规定执行。

### 4.3 总虾青素含量的测定

按相关国家标准的规定执行。

### 4.4 全反式虾青素含量的测定

按相关国家标准的规定执行。

#### 4.5 水分的测定

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 4.6 灰分的测定

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 4.7 安全指标的测定

按 GB 19643 的规定执行。

#### 4.8 净含量的测定

按 JJF 1070 的规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批规则与抽样方法

##### 5.1.1 组批规则

同一产地,同一条件下加工的同一品种、同一规格的产品组成检查批;或以交货批组成检验批。按批号抽样。

##### 5.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行,抽样量为 50 g。

#### 5.2 检验分类

##### 5.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.2.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目:感官要求、总虾青素含量、水分、灰分、净含量。检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

##### 5.2.3 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺及生产条件,可能影响产品质量安全时;
- c) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少二次的周期性检验。

#### 5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目全部符合 3.4 规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 表 A.1 规定,则判本批合格。

- 5.3.2 净含量应符合 JJF 1070 的规定。
- 5.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准规定时,判定为合格。
- 5.3.4 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。
- 5.3.5 其他项目检验结果中有一项指标不合格时,允许加倍抽样复检一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

## 6 标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定,营养标签应符合 GB 28050 的规定。

### 6.2 包装

所用包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,质量符合相关包装材料的卫生标准规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触腐蚀性的物质,不得与有毒有害及气味浓郁物品混运。

### 6.4 贮存

应避光,贮存于干燥阴凉处,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。



GB/T 30893-2014

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066 · 1-49878

定价: 14.00 元