



中华人民共和国国家标准

GB/T 30893—XXXX
代替 GB/T 30893-2014

雨生红球藻粉

Haematococcus pluvialis powder

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：202206)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替GB/T 30893-2014《雨生红球藻粉》，与GB/T 30893-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了生产加工条件的规定（见2014年版的3.3）；
- 删除了原标准中涉及食品安全指标的相关内容（见2014年版的3.6、4.7、6.1）；
- 修改了总虾青素和全反式虾青素含量的试验方法（见5.3、5.4，2014年版的4.3、4.4）；
- 修改了判定规则（见6.3，2014年版的5.3）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会（SAC/TC156）归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所

本文件主要起草人：

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为GB/T 30893-2014；
- 本次为首次修订。

雨生红球藻粉

1 范围

本文件规定了以雨生红球藻 (*Haematococcus pluvialis*) 藻体及孢子为原料, 经破壁、干燥等工序制成的雨生红球藻粉的原料、生产用水、感官、理化指标和净含量等要求, 描述了相应的试验方法, 给出了检验规则, 同时对标识、包装、运输和储存做出了规定。

本文件适用于雨生红球藻粉生产者声明产品符合性, 或作为生产者与采购方签署贸易合同的依据, 也可作为市场监管或认证机构认证的依据。

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 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/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 31520 红球藻中虾青素的测定 液相色谱法
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料

雨生红球藻藻体和孢子应新鲜, 品质良好, 无其他微藻混入。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	均匀粉末状，无结块
色 泽	红色或暗红色
气 味	具有雨生红球藻粉的固有气味，无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	优 级	合 格
蛋白质, g/100g	≥15	
总虾青素, %	≥1.5	
全反式虾青素, %	≥1.5	≥0.8
水分, g/100g	≤4	≤7
灰分, g/100g	≤10	≤15

4.5 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘上，按本文件4.3的规定逐项检验。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

5.2.2 总虾青素

按 GB/T 31520 的规定执行。

5.2.3 全反式虾青素

按 GB/T 31520 的规定执行。

5.2.4 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.5 灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一个检验批。按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行，抽样量为 50 g。

6.2 检验分类

6.2.1 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，检验项目为感官、蛋白质、总虾青素、全反式虾青素、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。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- 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，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部合格时，判定该批产品质量符合本文件中相应等级的规定。

6.3.2 检验项目如出现不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有不合格项，判定该批产品不符合本文件的规定。

7 标识、包装、运输、储存

7.1 标识

7.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.1.2 非预包装食品应标示产品的名称、原料、等级、产地、生产者或销售者名称、生产日期等。

7.1.3 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.4 实施可追溯的雨生红球藻粉应有可追溯标识。

7.2 包装

7.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.2.2 应按同一等级、同一规格包装，不应混装。

7.2.4 包装应避光、牢固、防潮、不易破损，包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性的物质或其他有害物质。

7.3.2 运输过程中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

7.4 储存

7.4.1 产品应避光，储存于阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 不同等级、批次的产品应分垛存放，标示清楚，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，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。
