

扫二维码下载电子版



Q/DZR

抚松县大自然生物工程有限公司企业标准

Q/DZR0119S-2021

黑果腺肋花楸果膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/DZR0119S-2021
备案号	220996S-2021
有效期限	2021年04月07日至2024年04月06日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-23 发布

2021-03-23 实施

抚松县大自然生物工程有限公司 发布

黑果腺肋花楸果膏

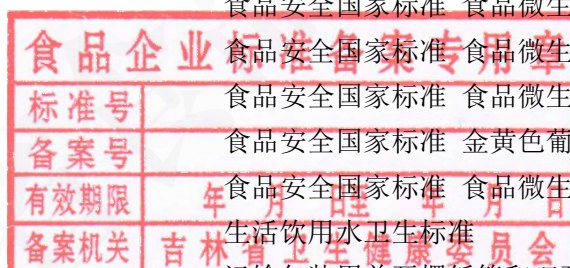
1 范围

本标准适用于以黑果腺肋花楸果为原料，经提取、沉降过滤、浓缩、再与低聚异麦芽糖混合、灭菌罐装、包装等工艺方法制成的黑果腺肋花楸果膏。

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/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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12143	饮料通用分析法
GB/T 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告（2018年第10号）	
国家质检总局令 第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令 第123号（2009）	《食品标识管理规定》



3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 黑果腺肋花楸应符合关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（2018 年第 10 号）的规定。

每 100 克产品中添加黑果腺肋花楸果 10 克。

3.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

3.2 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	棕黄色至棕褐色，色泽均统一	将 5g 被测样品测置于白色瓷盘中目测色泽、形态，按标签所述于透明玻璃杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲熔稀释后立即嗅其香气，辨其 滋味。
组织形态	具有本品种固有的滋味、气味	
滋、气味	可流动性液态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
可溶性固形物，/%	≥ 60.0	GB/T 12143

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
菌落总数，cfu/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	5	2	10	100	GB 4789.3 中 MPN 计数法
霉菌，cfu/g	≤ 50				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

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 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

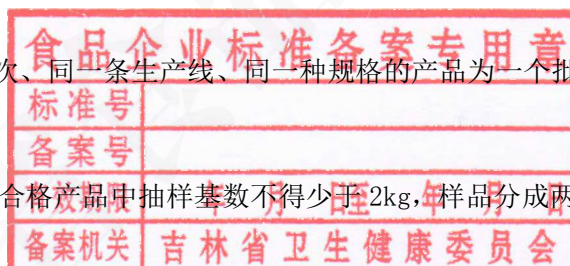
- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg，样品分成两份，一份用于检验，一份备查。



6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：黑果腺肋花楸果膏

配料表（原料）：低聚异麦芽糖、黑果腺肋花楸果

净含量/规格：按实际生产标注

生产者的名称：抚松县大自然生物工程有限公司

地址：吉林省白山市抚松县抚松镇育才街 58 号

联系方式：0439-6107657

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：密封，置于阴凉干燥处

食品生产许可证编号：SC12722062114548

产品标准代号：Q/DZR0119S

不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女

每 100 克产品添加黑果腺肋花楸果 10 克，黑果腺肋花楸果食用量≤10 克/天

食用方式：直接食用，或用温开水冲调即可食用

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 (克)	NRV%
能量	1383 千焦 (kJ)	17
蛋白质	0.2 克 (g)	0
脂肪	0.2 克 (g)	0
碳水化合物	80.7 克 (g)	26
钠	4 毫克 (mg)	0

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

在运输贮存过程中轻装轻卸防止暴晒和雨淋，产品应放在清洁阴凉干燥通风的仓库并不得接近热源，成品最高叠放高度不得超过 8 层，不得与污染物混运混贮。成品堆放时离地高度应不小于 10cm，离墙距离应不小于 20cm。

(销售包装应符合GB 23350的规定。)

(运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。)

(储运图示标志应符合GB/T 191的规定。)

9 保质期

本标准规定储存条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

