



410665S-2024



河南钐钰生物医药有限公司企业标准

Q/HQS 0003S-2024

复配党参砂仁制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南钐钰生物医药有限公司 发布

前 言

本标准由河南轩钰生物医药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

复配党参砂仁制品

1 范围

本标准规定了复配党参砂仁制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以党参、砂仁、茯苓、薏米、橘皮、白扁豆、小茴香、山楂（炒）、麦芽（炒）、鸡内金、莱菔子、紫苏子、黄芥子、丁香、马齿苋，经水煮提取，添加副干酪乳酪杆菌、柠檬酸、低聚果糖、麦芽糊精，经混合、制粒、烘干、包装而成的复配党参砂仁制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 薏米、橘皮、砂仁、白扁豆、小茴香、山楂、麦芽、鸡内金、莱菔子、紫苏子、黄芥子、丁香、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.3 党参、茯苓应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。

2.1.5 副干酪乳酪杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	颗粒状	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质；另取适量试样放于透明的玻璃烧杯内，用 80℃ 左右的开水冲调后，立即嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌数, CFU/g	1.0×10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 食药物质的使用应符合国家相关公告的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以党参、砂仁、茯苓、薏米、橘皮、白扁豆、小茴香、山楂（炒）、麦芽（炒）、鸡内金、莱菔子、紫苏子、黄芥子、丁香、马齿苋，经水煮提取，添加副干酪乳酪杆菌、柠檬酸、低聚果糖、麦芽糊精，经混合、制粒、烘干、包装而成的复配党参砂仁制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为固体饮料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
河南轩钰生物医药有限公司

Q B