

备案编号：320979S-2021

备案日期：2021-04-26



Q/YHF

江苏御厚方生物科技有限公司企业标准

Q/YHF 0001S-2021

## 黄精牡蛎粉（固体饮料）

2021-03-31 发布

2021-04-27 实施

江苏御厚方生物科技有限公司发布

## 前 言

标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，贯彻执行强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》的规定，比较了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写。

本标准中铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq 0.9$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对固体饮料：铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq 1.0$ 的规定。

本标准由江苏御厚方生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：严兆吉。

本标准于2021年04月首次发布。

# 黄精牡蛎粉（固体饮料）

## 1 范围

本标准规定了黄精牡蛎粉（固体饮料）的术语和定义、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

## 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，仅所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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 食品微生物学检验 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 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 定量包装商品含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局 第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）
- 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 黄精牡蛎粉（固体饮料）

是以黄精、牡蛎、阿胶、山药、人参（人工种植）、沙棘、益智仁、龙眼肉、决明子、芡实、酸枣仁、茯苓为原料，经选料、干燥、粉碎、过筛、混合、高温消毒、包装而成的黄精牡蛎粉（固体饮料）（以下简称产品）。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 黄精、牡蛎、阿胶、山药、沙棘、益智仁、龙眼肉、决明子、芡实、酸枣仁、茯苓应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）。

4.1.3 人参（人工种植）：应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）。

##### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目    | 指标                | 检验方法    |
|-------|-------------------|---------|
| 色泽    | 具有该品种应有的色泽        | GB 7101 |
| 滋味、气味 | 具有该品种应有的滋味与气味，无异臭 |         |
| 组织形态  | 粉末状               |         |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质       |         |

##### 4.3 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 |
| 真菌毒素限量                | 应符合 GB 2761 的规定 |            |
| 其它污染物限量               | 应符合 GB 2762 的规定 |            |
| 农药最大残留限量              | 应符合 GB 2763 的规定 |            |
| 注：其它理化指标应符合相关法律法规的规定。 |                 |            |

##### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示) |   |                 |                   | 检验方法             |
|---------|---------------------------------------|---|-----------------|-------------------|------------------|
|         | n                                     | c | m               | M                 |                  |
| 菌落总数    | 5                                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群    | 5                                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3 中平板计数法 |
| 沙门氏菌    | 5                                     | 0 | 0/25g           | —                 | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   | GB 4789.10 (第二法) |
| 霉菌≤     | 50                                    |   |                 |                   | GB 4789.15       |

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

#### 4.5 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定,并按JJF 1070的规定进行检验。

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相关国家标准和行业标准的要求。食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 检验分类

##### 7.1.1 出厂检验

每批产品均应经厂质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官、其它技术指标等(国家法律、法规、规章、生产许可证审查细则等规定的,从其规定),产品检验合格方可出厂。

##### 7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 正常生产时,每半年进行一次检验;
- 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时;
- 停产三个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

##### 7.2 组批与抽样

7.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.2.2 在成品库以随机抽样方法抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，随机抽样至少 18 个包装，样品分成两份，一份检验，一份备查。

### 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品或该次型式检验结论为合格品；

7.3.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；

7.3.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，含新食品原料的产品并应标注食用量及不适用人群。

### 8.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

### 8.4 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输。运输时盖帆布等遮盖物品，防潮、防雨、防暴晒。

### 8.5 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品同处贮存。

## 9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，本产品保质期为24个月。

---