

扫二维码下载电子版



Q/CLHS

长春市鹿乡华泰生物科技有限公司企业标准

Q/CLHS0136S-2022

芡实薏米雪莲膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CLHS0136S-2022
备案号	220366S-2022
有效期限	2022年02月22日至2025年02月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-02-13 发布

2022-02-13 实施

长春市鹿乡华泰生物科技有限公司 发布

芡实薏米雪莲膏

1 范围

本标准适用于以芡实、薏苡仁、玉米须、茯苓、赤小豆、马齿苋、淡竹叶、干姜、白扁豆、杏仁、甘草、肉桂、橘皮、肉豆蔻、桔梗、雪莲培养物、菊花、薄荷、紫苏、黄精、砂仁为原料经提取、过滤、浓缩后得到的浸膏，加入鹿胶、低聚果糖浆，经熬制、灭菌、灌装等工艺制成的芡实薏米雪莲膏（食品生产许可证分类为其他食品）。

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	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验
GB/T 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群测定
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 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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10461	小豆
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21302	包装复合膜、袋通则
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB/T 23528.2	低聚果糖
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

QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
Q/CLHS0096S	鹿胶
国家卫计委公告第9号(2010)	新资源食品 雪莲培养物
《中国药典》一部(2020版)	芡实、薏苡仁、茯苓、马齿苋、淡竹叶、干姜、白扁豆、杏仁、甘草、肉桂、橘皮、肉豆蔻、桔梗、菊花、薄荷、紫苏、黄精、砂仁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 薏苡仁、芡实、茯苓、马齿苋、淡竹叶、干姜、白扁豆、杏仁、甘草、肉桂、橘皮、肉豆蔻、桔梗、菊花、薄荷、紫苏、黄精、砂仁应符合《中国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.2 雪莲培养物应符合国家卫计委公告第9号(2010)的规定。
- 3.1.3 玉米须应无毒无害,符合GB 2761、GB2762、GB 2763的规定。
- 3.1.4 赤小豆应符合GB/T 10461标准的规定。
- 3.1.5 白扁豆应符合ZBB 23006标准的规定。
- 3.1.6 鹿胶应符合Q/CLHS0096S的规定。
- 3.1.7 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

项 目	项 目	指 标	检验方法
色泽	浅褐色至深褐色		取试样10g,搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下目测色泽、组织状态、杂质。另取试样10g用蒸馏水冲溶后,嗅觉鉴别其气味,用舌尖品尝其滋味
组织形态	粘稠的半流体		
滋、气味	气香,味甜,微苦,无异味及变质的异味		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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(20℃,折光计法), %	≥ 30	GB/T 12143

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

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
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤ 5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤ 5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g	20				GB 4789.15
霉菌，CFU/g	20				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）				
	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	1000 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。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

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、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

抽样按表 5 规定。

表 5 抽样数

批量/盒或瓶或袋	样品量/盒或瓶或袋
1~500	3
501~1000	5
1000以上	10

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：芡实薏米雪莲膏

配料表：低聚果糖浆、芡实、薏苡仁、玉米须、茯苓、赤小豆、马齿苋、淡竹叶、干姜、白扁豆、杏仁、甘草、肉桂、橘皮、肉豆蔻、桔梗、雪莲培养物、菊花、薄荷、紫苏、黄精、砂仁、鹿胶

净含量/规格：按照实际生产规格制定

生产企业：长春市鹿乡华泰生物科技有限公司

生产地址：吉林省长春市双阳区天山路1288号

产地：吉林省长春市

联系方式：

生产日期：见喷码处

保质期：24个月

贮存条件：密闭，置阴凉干燥处

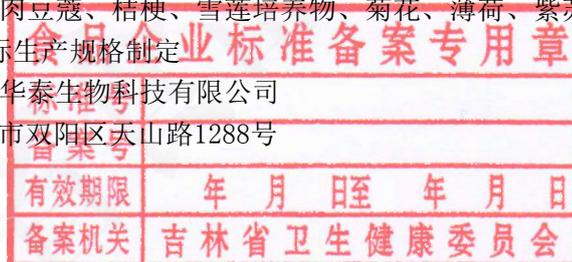
食品生产许可证编号：SC 11522011200417

产品标准代号：Q/CLHS 0136S

不适宜人群：婴幼儿、孕妇

食用限量：雪莲培养物干品食用限量≤4 克/天，每100克本品添加雪莲培养物干品1.5克

**此标签为式样，产品标签信息以包装物明示信息



7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1301 千焦(kJ)	15%
蛋白质	1.5 克(g)	3%
脂肪	0 克(g)	2%
碳水化合物	75.0g 克(g)	25%

表 6 续 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
钠	15 毫克 (mg)	1%

8 包装

产品小包装为塑料与铝箔复合膜包装，应符合GB/T 28118规定；或玻璃瓶包装，应符合GB 4806.5的规定。

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。

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

9 保质期

保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会