



Q/JSLY

吉林省参仕鹿业科技股份有限公司企业标准

Q/JSLY0031S-2022

红薏苡实膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JSLY0031S-2022
备案号	220465S-2022
有效期限	2022年03月04日至2025年03月03日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-02-23 发布

2022-02-23 实施

吉林省参仕鹿业科技股份有限公司 发布

红薏苡实膏

1 范围

本标准适用于以人工驯养梅花鹿鹿皮，添加茯苓、芡实、薏苡仁、红小豆、黄精、橘皮、玉米须、桔梗、薄荷、白扁豆、紫苏、白豆蔻、马齿苋、淡竹叶、甘草、杏仁、肉桂、干姜、莲子，经过原料预处理、提取、浓缩成膏，与低聚果糖经熬制、分装、灭菌、包装制成的红薏苡实膏（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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789. 30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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/10461	小豆
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23528	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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌的限量

NY 317

鹿副产品

JJF 1070

《中国药典》一部（2020 版）

定量包装商品净含量计量检验规则

茯苓、芡实、薏苡仁、黄精、橘皮、玉米须、桔梗、薄荷、白扁豆、紫苏、白豆蔻、马齿苋、淡竹叶、甘草、杏仁、肉桂、干姜、莲子

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 鹿皮为人工驯养鹿产品，应符合 NY 317 的规定，并由检验检疫部门检验合格后，出具合格证方可使用。

3.1.2 茯苓、芡实、薏苡仁、黄精、玉米须、桔梗、薄荷、白扁豆、紫苏、白豆蔻、马齿苋、淡竹叶、甘草、杏仁、肉桂、干姜、莲子应符合《中国药典》一部（2020 版）的规定。

3.1.3 橘皮应符合《中国药典》一部（2020 版）陈皮的规定。

3.1.4 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

3.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.6 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。

食品企业标准备案专用章		
标准号 表 1 感官要求		
项 目	要 求	检验方法
色泽	浅褐色至深褐色	取试样适量，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。用鼻鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味
组织形态	呈膏状或粘稠状；或存在部分结晶；或存在部分沉淀	
滋、气味	具有该产品特有的香气和滋味，无其它异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 污染物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 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	10^3	5×10^4	GB 4789.2
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 $\leq$	50				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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

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

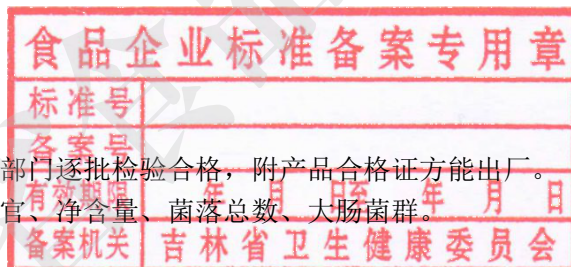
应符合 GB 14881 的规定。

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、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

抽样按表 4 规定。

表 4 抽样数

批量/盒或瓶或袋	样品量/盒或瓶或袋
----------	-----------

表 4 续 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：红薏苡实膏

配料表：低聚果糖、薏苡仁、茯苓、芡实、红小豆、黄精、橘皮、玉米须、桔梗、薄荷、白扁豆、紫苏、白豆蔻、马齿苋、淡竹叶、甘草、杏仁、肉桂、干姜、莲子、人工驯养梅花鹿鹿皮

净含量/规格：按照实际生产规格制定

生产企业：吉林省参仕鹿业科技股份有限公司

生产地址：长春市双阳区双阳经济开发区北环路以南2号

联系方式：4000431377

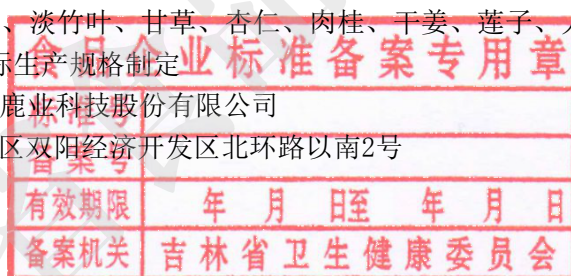
生产日期：见喷码处

保质期：24个月

贮存条件：密封，请置于避光，常温干燥处

食品生产许可证编号：SC 10622011260507

产品标准代号：Q/JSly 0031S



7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1165 千焦 (kJ)	14%
蛋白质	8.5 克 (g)	14%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	60.0 克 (g)	20%
钠	55 毫克 (mg)	3%

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