

备案号：34202201384S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年03月25日

Q/YJR

亳州一家人生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/YJR 0017S—2022

膏滋系列



安徽省卫生健康委

2022 - 02 - 25 发布

2022 - 03 - 25 实施

亳州一家人生物科技有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、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，严格遵守强制性国家标准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》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、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》的有关规定，比较了GB 13104《食品安全国家标准 食糖》进行制定。

本标准由亳州一家人生物科技有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：张影。

本标准2022年02月首次发布。



膏滋系列

1 范围

本标准规定了膏滋系列的术语和定义、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、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/T191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 21725 天然香辛料 分类
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 31636 食品安全国家标准 花粉



LS/T 3221 可可豆

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 膏滋系列

本标准适用于以蜂蜜或食糖为原料，辅以粮食、坚果与籽类食品、食用菌及其制品、薯类(含魔芋)、水果、蔬菜、花粉、食用花卉、可食用植物的(叶、花、果(食)、根茎等)、植物香辛料(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿(土茴香)、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻(芝麻)、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜)、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、可可豆、绿茶、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、平卧菊三七、陈皮、凉粉草、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香以及传统上作为食品；国家卫生计生委(或原国家卫生部)公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；国家卫生计生委(或原国家卫生部)以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；国家卫生计生委(或原国家卫生部)公告的新食品原料名单；新食品原料与国家卫生计生委(或原国家卫生部)的公告具有实质等同性；进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书食材中的一种或多种。经配料、粉碎或不粉碎、水提或不水提、熬制或不熬制、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，灭菌或不灭菌，装瓶、包装等工艺制成的膏滋系列(以下简称产品)。

注：产品定义中未列出的国内外具体食品原料应按相应的食品安全标准及国家卫生健康委员会相关公告的规定和/或有关规定执行。

3.2 分类与命名规则

3.2.1 分类

产品根据原料不同分类。

3.2.2 命名规则

以一种或二种主料的名称命名或根据产品特点及市场需求命名。

4 要求



4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 粮食：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.6 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 薯类(含魔芋)、蔬菜、水果、绿茶：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 及相关公告的规定。
- 4.1.8 花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.9 食用花卉：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.10 可可豆：应符合 LS/T 3221 的规定。
- 4.1.11 植物香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻（土茴香）、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻（芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜）：应符合 GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.1.12 新资源食品目录中的原料：应符合相关国家标准及有关部委相关公告的规定。
- 4.1.13 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香：应符合相应的安全标准要求 and/或有关规定，使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。
- 4.1.14 其它食品原料：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定并不得添加非食用物质。



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	从淡黄色至棕褐色	取适量样品于洁净透明的 500ml 烧杯中，在自然光线下观察其色泽与组织形态，根据标签上说明的食用方法稀释后鼻嗅其气味、口尝其滋味。另取 20g 样品置于 500ml 洁净透明烧杯中，加 85℃ 的热水 200ml，搅匀后检查底部有无肉眼可见的外来杂质。
滋味与气味	味甜，具有该产品应有的香气，无异嗅、无异味、无焦糊、酸败味	
组织状态	具有该产品应有的组织状态	
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)	≤	60	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	≥	50.0	GB 5009.8
铅/(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总砷/(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
其它真菌毒素限量	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		

4.4 微生物指标

4.4.1 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 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

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

5.1 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。

5.2 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

7.1.1.1 出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量允差。

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：

- a) 正常生产时，每半年进行一次检验；
- b) 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 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，每检验批抽样数量为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

包装封口应严密，无泄露，不得有破损，包装材料应符合相应的标准和卫生要求。

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

在符合本标准规定的条件下，产品的保质期以产品外包装标签标示为准。



安徽省卫生健康委