

Q/FYT

备案号：44030043S-2021
备案日期：2021年02月08日
备案有效期：5年

广东省食品安全企业标准

备案专用章
(深圳)

Q/FYT 00001S-2020

人参菌菇虫草压片糖果

2020-9-1 发布

2020-9-1 实施

深圳市福养堂健康科技有限公司发布

Q/FYT 00001S-2020

前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由深圳福养堂科技公司提出。

本标准主要起草人：严启新 陆志宏 谢忠坚

本标准于2020年9月1日发布。

人参菌菇虫草压片糖果

1 范围

本标准规定了人参菌菇虫草压片糖果技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标鉴、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表 1 即金针菇、黑木耳、香菇、银耳、黑耳、山楂、藿香、薏苡仁、麦芽、大枣、芦根、茯苓、蒲公英、昆布、山银花、栀子、人参、杏仁、百合、黄精、罗汉果、玉竹、鱼腥草、薄荷、茯苓、山药、甘草等为主要原料，添加结晶果糖、D-甘露糖醇、姜黄素、麦芽糊精、硬脂酸镁等辅料，经预处理（提取或不提取）、粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒、干燥、压片、包装而成的人参菌菇虫草片（压片糖果）（以下简称产品）。

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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
DB35/T 790	猴头菇
GH/T 1132	金针菇
GB/T 6192	黑木耳
GH/T 1013	香菇
NY/T 834	银耳
GB/T 26762	结晶果糖、固体果葡糖
GB 1886.177	食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇
GB 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《中华人民共和国药典》2015年版

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 卫生部公告（2014年第20号）
 卫生部公告（2009年第3号）

3 分类

产品根据原辅料不同进行分类，详见表1：

表1 分类

产品名称	原辅料
人参菌菇虫草片（压片糖果）	金针菇、黑木耳、香菇、银耳、黑耳、黄精、茯苓、人参、蛹虫草、结晶果糖、D-甘露糖醇、姜黄素、麦芽糊精、硬脂酸镁
茯苓猴头藿香片（压片糖果）	山楂、藿香、薏苡仁、麦芽、大枣、芦根、茯苓、低聚果糖、猴头菇、结晶果糖、D-甘露糖醇、麦芽糊精、硬脂酸镁
人参蒲公英片（压片糖果）	蒲公英、昆布、山银花、栀子、人参、花青素、结晶果糖、D-甘露糖醇、麦芽糊精、硬脂酸镁
黄精罗汉片（压片糖果）	杏仁、百合、黄精、罗汉果、玉竹、鱼腥草、薄荷、枇杷叶、结晶果糖、麦芽糊精、D-甘露糖醇、硬脂酸镁
山药百合片（压片糖果）	山药、百合、玉竹、甘草、茯苓、黄精、人参、蒲公英、结晶果糖、D-甘露糖醇、麦芽糊精、硬脂酸镁

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加任何国家禁止的非食品原料，不得超量、超范围使用食品添加剂和营养强化剂。使用食品原料及产品应符合GB2760、GB2761、GB2762、GB2763的规定。

4.2 原辅料

4.2.1 山楂、藿香、薏苡仁、麦芽、大枣、芦根、茯苓、蒲公英、昆布、山银花、栀子、人参、杏仁、百合、黄精、罗汉果、玉竹、鱼腥草、薄荷、茯苓、山药、甘草：应无劣变、无异味，无其他植物叶、花和杂物，并符合《中国药典》2015年版的第一部相关规定。

4.2.2 猴头菇应符合DB35/T 790的规定。

4.2.3 枇杷叶应符合卫生部公告（2014年第20号）的规定。

4.2.4 金针菇应符合GH/T 1132的规定

4.2.5 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。

4.2.6 香菇应符合GH/T 1013的规定。

4.2.7 银耳应符合NY/T 834的规定。

4.2.8 蛹虫草应符合卫生部公告（2009年第3号）的规定。

4.2.9 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

4.2.10 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

4.2.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

4.2.12 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

4.3 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
外观、色泽	具有相应产品应有的色泽，表面色泽均匀	目视、 鼻嗅、 口尝。
组织	片状、组织严实、不透明	
滋味与气味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见异物	

4.4 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.12

4.5 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10 ²	GB/T 4789.3-2003
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。					

4.6 净含量允差

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准规定的除 3.1 以外的全部项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格、同一品种的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 500g（不小于 4 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 8 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品应标注“不适宜人群和食用限量”，运输包装标志应注明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品卫生要求，包装应严密、无泄漏。

6.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋，重压。不得同有害、有毒、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的环境中，避免日晒、雨淋、冷冻、重压。不得同有毒、有害、有异味的物品混贮。同时做好防腐蚀、防虫、防霉管理。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 24 个月。