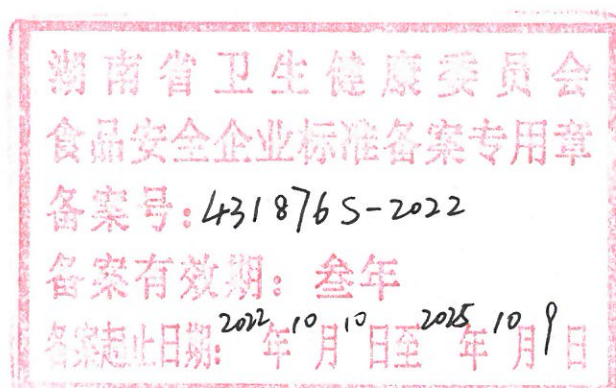


衡阳古汉养生科技发展有限公司企业标准

Q/GHKJ 0004S-2022

食品安全企业标准 即食膏



2022-08-20 发布

2022-09-20 实施

衡阳古汉养生科技发展有限公司 发布



前言



本标准按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由衡阳古汉养生科技发展有限公司提出。

本标准由衡阳古汉养生科技发展有限公司负责解释。

本标准起草单位：衡阳古汉养生科技发展有限公司。

本标准主要起草人：贺巧荣、李佳聪、曾颖陈韬、刘芳、钟源、文戈、彭栋梁。

即食膏



1. 范围

本标准规定了即食膏的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以水、大枣、枸杞子、黄精、甘草、玉竹、桑椹、人参（五年及五年以下人工种植）、茯苓、山楂、山药、姜（生姜、干姜）、薏苡仁、陈皮、百合、龙眼肉、菊花、荷叶、麦芽、乌梅、玫瑰花（重瓣玫瑰）、桃仁、葛根、枳椇子、火麻仁中的部分或全部为原料，紫苏、桔梗、桔红、薄荷、金桔、丁香、绿茶、小茴香、白芷、白果、决明子、豆蔻、酸枣仁、蒲公英、胖大海、沙棘、阿胶、罗汉果、金银花、槐花、薄荷、银耳、肉桂、燕窝、蜂蜜、红糖、麦芽糖、白砂糖、冰糖中的部分或全部为辅料，经炒制或不炒制、蒸制或不蒸制、粉碎或不粉碎、添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾），经水煎煮、浓缩、过滤、配料、熬制、灌装等工艺生产的即食膏。

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。

示例如下：

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	食品安全国家标准 白砂糖
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 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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

- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20883 食品安全国家标准 麦芽糖
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 35883 食品安全国家标准 冰糖
- GB/T 6543 运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》

3. 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大枣、枸杞子、黄精、甘草、玉竹、桑椹、人参（五年及五年以下人工种植）、茯苓、山楂、山药、姜（生姜、干姜）、薏苡仁、陈皮、百合、龙眼肉、菊花、荷叶、麦芽、乌梅、玫瑰花（重瓣玫瑰）、桃仁、葛根、枳椇子、火麻仁、紫苏、桔梗、桔红、薄荷、金桔、丁香、绿茶、小茴香、白芷、白果、决明子、豆蔻、酸枣仁、蒲公英、胖大海、沙棘、阿胶、罗汉果、金银花、槐花、薄荷、银耳、肉桂、燕窝：应符合相应食品安全标准或《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 食品安全国家标准 白砂糖的规定。

3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 食品安全国家标准 麦芽糖的规定。

3.1.5 冰糖：应符合 GB/T 35883 食品安全国家标准 冰糖的规定。

3.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取混合均匀的被测样品于透明洁净的玻璃杯内，立即嗅其气味，品其滋味，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质。
组织状态	具有该产品应有的组织形态	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）	150	GB 5009.16
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.24	GB 5009.12

^a 仅限于镀锡薄板容器包装的产品。

3.4 真菌毒素限量

应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
^a 黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
^a 赭曲霉毒素/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.96
^b 展青霉素/(μg/kg) ≤	50	GB 5009.185
^a 仅限于原辅料中含谷物和豆类的产品。		
^b 仅限于原辅料中含山楂的产品。		

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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 平板计数法
霉菌/（CFU /g） ≤	20				GB 4789. 15
酵母/（CFU /g） ≤	20				GB 4789. 15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5. 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品

产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 50kg，抽样数量为 2kg（不少于 12 个最小独立包装），样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，做对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6. 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合相关食品安全国家标准的要求。

6.2.2 外包装采样瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 24 个月。