

# Q/SLMD

## 陕西罗麻丹医药有限公司企业标准

Q/SLMD 0018S—2023

代替Q/SLMD 0018S—2020

### 玉竹橘皮膏（蜂产品制品）



Q/610000-16703S-2023  
备案日期 20231009

2023-08-20 发布

2023-09-20 实施

陕西罗麻丹医药有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/SLMD 0018S—2020《玉竹橘皮蜜膏》。

本标准与Q/SLMD 0018S—2020相比，主要变化如下：

——产品名称修改为“玉竹橘皮膏（蜂产品制品）”；

——修改了理化指标；

——修改了微生物限量；

——更新了规范性引用文件。

本标准由陕西罗麻丹医药有限公司提出并起草。

本标准起草人：席彬群。

本标准批准人：席彬群。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SLMD 0018S—2020。



# 玉竹橘皮膏（蜂产品制品）

## 1. 范围

本标准规定了玉竹橘皮膏（蜂产品制品）的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂蜜、玉竹、橘皮、山楂、薄荷、杏仁、雪梨、枇杷叶为原料，经提取、浓缩、收膏等生产工序，以适量N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺为辅料，经调配、灌装、灭菌、包装等主要工序加工制成的玉竹橘皮膏（蜂产品制品）。蜂蜜在产品配方中的比例不低于50%。

## 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。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 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/T 3532	日用瓷器
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 5009.8	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 5009.12	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
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 25593	食品安全国家标准 食品添加剂 N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》 卫生计生委 2014年第20号
	《中华人民共和国药典》2020年版一部
	《保健食品功效成分检验方法》（白鸿主编）
	国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3. 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蜂蜜：应GB 14963的规定。
- 3.1.2 玉竹、橘皮、山楂、薄荷、杏仁：应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.3 雪梨：应符合附录A的规定。
- 3.1.4 枇杷叶：应符合卫生计生委2014年第20号的规定。
- 3.1.5 N, 2, 3-三甲基-2-异丙基丁酰胺：应GB 25593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规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕色至棕褐色
滋味、气味	具有本品特有的香味、无异味
状 态	粘稠状半流体
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

#### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 30
粗多糖, g/100g	≥ 1.0
果糖和葡萄糖, g/100g	≥ 30
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49

#### 3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采 样 方 案 <sup>a</sup> 及 限 量
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
沙门氏菌	0/25g
志贺氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g
霉菌计数, CFU/g	≤ 190
嗜渗酵母计数酵母, CFU/g	≤ 200

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行

#### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 3.6 污染物限量及农药残留量限量

- 3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

- 3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。
- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4. 检验方法

### 4.1 感官要求

取最小销售单位的样品，分别倒入 3 个烧杯中，一份在散射光线下仔细观察样品的色泽和组织；一份品尝其滋味；一份嗅其气味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检验方法》（白鸿主编）规定的方法测定。

4.2.3 果糖和葡萄糖：按 GB 5009.8 规定的方法测定。

4.2.5 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 志贺氏菌：按 GB 4789.5 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.3.4 霉菌计数：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.5 嗜渗酵母计数：按 GB 14963 中附录 A 的方法测定。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 5. 检验规则

### 5.1 组批及抽样

#### 5.1.1 组批

同一次投料、同一生产线、同一品种、同一规格完成全部生产程序并包装完好的产品为一“组批”。

#### 5.1.2 抽样

每批次产品随机抽样进行检验，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品由生产厂技术检验部门按本标准进行检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、大肠菌群、菌落总数。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验。

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上（包括 3 个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

5.4.3 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若

复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 6. 标志、标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标志、标签

6.1.1 食品标签：应按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。每日食用量 $\leq 30\text{g/d}$ 。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定，包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定。复合包装袋应符合 GB 9683、GB/T 21302 的规定，铝箔复合袋应符合 GB/T 28118 的规定，瓷器瓶包装，应符合 GB/T 3532 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。销售包装应完整、严密、无破损。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为 24 个月。



附录 A  
(规范性附录)  
雪梨的质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
性 状	本品呈圆形或扁圆形、有星点、皮部黄白色、果肉乳白色、脆、汁液多、味甘甜。
鉴 别	与对照品色谱图相应的位置显相同色斑点

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1