

备案号：221102S-2018

有效期至：2022年03月20日

Q/ZNTJ

中国农业科学院特产研究所企业标准

Q/ZNTJ0002S-2018

梅花鹿膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/ZNTJ0001S-2018
备案号	221102S-2018
有效期限	2019年03月21日至2022年03月20日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-01-09 发布

2018-01-09 实施

中国农业科学院特产研究所 发布

前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由中国农业科学院特产研究所提出。

本标准起草单位：中国农业科学院特产研究所。

本标准主要起草人：孙印石、张磊、刘畅、霍晓慧

本产品委托吉林益衡生态产品科技有限公司生产

生产地址吉林省长春市双阳区鹿乡镇鹿乡村五社

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

梅花鹿膏

1 范围

本标准适用于以人工养殖梅花鹿可食用的鹿产品（鹿茸、鹿胎、鹿骨等食品禁用部位除外）为主要原料，添加或不添加人参（人工种植）、丁香、山药、山楂、乌齿苋、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、莲子、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、牡蛎、玉米须、重瓣玫瑰、杜仲雄花、甘草、蛹虫草、桑蚕蛹、玛咖粉、大豆肽粉、红糖、蜂蜜、淀粉、麦芽糊精、水，经预处理、净制、混合、熬制、浓缩、过滤、包装等工艺制成的梅花鹿膏。（食品生产许可分类为其它食品）。

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	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）蓄、禽产品
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 4789.30	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	玉米淀粉
GB/T 11761	芝麻
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 18672	枸杞

GB/T 20884	淀粉
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	玉米须
NY 317	鹿副产品
NY 318	人参制品
QB/T 4561	红糖
QB/T 2142	碳酸饮料玻璃瓶
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
DBS22/024	林食品安全地方标准 食品原料用人参
DB37/T 1167	即食桑蚕蛹通用技术条件
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
Q/JLYH0028S	梅花鹿鹿皮胶粉
《中华人民共和国药典》2015 版 一部	
关于将玛咖粉列为新资源食品管理的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）	
关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（国家卫计委公告 2014 年 第 6 号）	
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 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 梅花鹿全鹿（鹿茸、鹿胎、鹿骨等食品禁用部位除外）应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.3 丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、莲子、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、红枣、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 3.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.5 人参应人工种植、5 年或 4 年生，并符合 DBS22/024 的规定。
- 3.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.9 重瓣红玫瑰应符合 NY/T1506 的规定。
- 3.1.10 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 3.1.11 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.12 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.13 橘皮应清洁干燥，无霉变无变质。污染物限量应符合 GB 2762 中水果制品的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 中干制水果的规定。
- 3.1.14 蚕蛹应符合 DB37/T 1167 的规定。
- 3.1.15 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 3.1.16 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

- 3.1.17 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定
 3.1.18 玉米须应符合 GB 1353 的规定。
 3.1.19 杜仲雄花应符合国家卫生计生委公告 2014 年 第 6 号的规定。
 3.1.20 梅花鹿鹿皮胶粉应符合 Q/JLYH0028S 的规定。

4.2 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	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、体态，用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味
滋、气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味。	
组织形态	均匀膏体	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

表 2 理化指标

项	有效期限	年 月 日 至 指 年 月 日	检验方法
水分, %	备案机关	吉林省卫生健康委员会	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	2.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤ 0.45	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，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

4.5 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 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（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfu/g	1000cfu/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	---	GB 4789.30
沙门氏菌	5	0	0	---	GB 4789.4

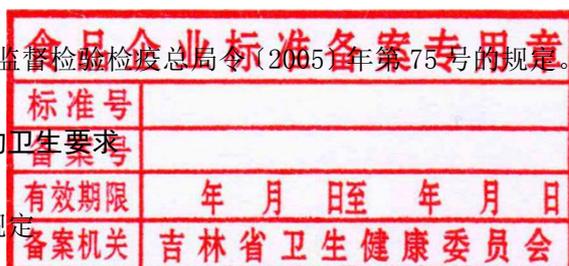
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)年第75号的规定。并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定



5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验，合格方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量允差。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- (1) 新产品试制鉴定；
- (2) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- (3) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 生产或贮藏环境发生较大变化时；
- (5) 国家质量监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 组批

同一批投料、同一品种、同一生产日期的产品为一批产品。

5.4 抽样方法和抽样数量

按同一批的产品中，随机抽取 1000g 样品，样品分成 2 份，1 份检验用，1 份备样。

5.5 判定规则

5.5.1 型式检验项目中如有一项不符合本标准，判该批产品为不合格。

5.5.2 出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复检，如仍不符合本标准，判该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不得复检。

6 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

6.1 预包装食品标签的具体式样

食品名称：梅花鹿膏

配料表：人工养殖梅花鹿全鹿（鹿茸、鹿胎、鹿骨等食品禁用部位除外），添加或不添加人参（人工种植）、丁香、山药、山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、莲子、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、牡蛎、玉米须、重瓣玫瑰、杜仲雄花、甘草、蛹虫草、桑蚕蛹、玛咖粉、大豆肽粉、红糖、蜂蜜、淀粉、麦芽糊精、水。

净含量和规格：

贮存条件：常温、干燥。开启后须冷藏。

不适用人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童、食用菌过敏者不宜服用。

其他需要标示的内容：本产品每 100 克添加人参 10 克，人参食用量： $3 \leq g/\text{天}$ 。每 100 克产品添加杜仲雄花 5 克，杜仲雄花食用量 $6 \leq g/\text{天}$ 。每 100 克产品添加蛹虫草 5 克、蛹虫草食用量： $\leq 2g/\text{天}$ 。每 100 克产品添加玛咖粉 5 克，玛咖粉食用量： $\leq 25g/\text{天}$ 。

6.2 营养成分表

表 6 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV %
能量	1600KJ	19%
蛋白质	2.0g	3%
脂肪	25.0g	42%
碳水化合物	40.0g	13%
钠	450mg	23%

6.3 包装

6.3.1 商品包装应符合 GB 23350 的规定。

6.3.2 包装材料符合 QB 2142 规定，应严密、整齐、无破损。

6.3.3 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。

6.4 运输

装运时应轻装轻卸，防止受潮，严禁日晒雨淋、严禁污染。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.5 贮存

6.5.1 产品码放时应按批号、生产日期分别码放，堆码整齐，防止挤压或损伤。

6.5.2 在贮存过程中，严禁与其他产品混放，尤其不得与有毒、有异味、发霉的物品混放。严禁雨淋，注意防潮、防虫、防鼠。

7 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期36个月。

