

备案号：225774S-2018

有效期至：2022年02月10日

Q/TBCZ

通化市北池斋生物科技有限公司企业标准

Q/TBCZ0008S-2018

花胶玫瑰蜜膏

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TBCZ0008S-2018
备案号	225774S-2018
有效期限	2019年02月11日至2022年02月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-23 发布

2018-12-24 实施

通化市北池斋生物科技有限公司 发布

前 言

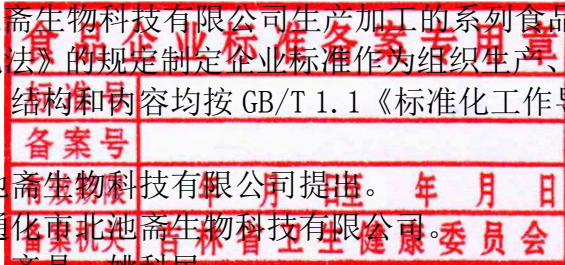
本产品为通化市北池斋生物科技有限公司生产加工的系列食品，因目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。

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。

本标准由通化市北池斋生物科技有限公司提出。 年 月 日

本标准起草单位：通化市北池斋生物科技有限公司。

本标准主要起草人：齐晶、姚科民



花胶玫瑰蜜膏

1 范围

本标准适用于以蜂蜜、花胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蓝莓、阿胶、桑葚、百合、桂花为原料，经预处理、净制、熬制、浓缩、过滤、冷却、灌装、包装制成的花胶玫瑰蜜膏（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 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 4789.10	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 4789.17	食品安全国家标准	肉与肉制品检验
GB 4789.30	食品安全国家标准	单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
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 5009.8	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 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 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 食品中致病细菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 752	蜂产品
《中华人民共和国药典》2010 版 一部	
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.2 花胶为干制鱼鳔，应洁净无杂质，符合 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品的规定。
- 3.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花应干燥洁净无杂夹物，应符合 GB/T 19696 的规定。
- 3.1.4 蓝莓应符合 GB 27658 的规定。
- 3.1.5 阿胶、桑葚、百合应符合《中国药典》2015 年版第一部的规定。
- 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 的规定。

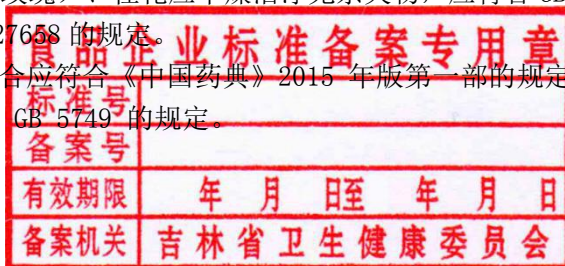


表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	棕红色至棕褐色	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味。
组织形态	呈膏状或粘稠状半流体，允许存在部分结晶或全部结晶	
滋、气味	味甜，具有本品固有的滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项	指 标	检验方法
果糖和葡萄糖/ (g/100g)	≥	50
蔗糖, g/100g	≤	5.0
		GB/T 18932.22
		GB 5009.8

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9
锌 (Zn), mg/kg	≤	25
		GB 5009.12
		GB 5009.14

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	限 量	检验方法 ^a
菌落总数, CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g ≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g ≤	200	GB 14963 附录A
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

^a样品的分析及处理按GB 4789.1 执行。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

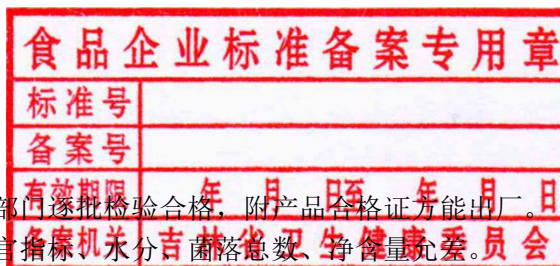
5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数、净含量允差。



6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

检验人员随机抽样，每批产品抽样基数不低于5kg，抽样数量不少于1000g，样品平均分成两份，一份用于检验，另一份留样备检。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

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

7.1 标签式样

食品名称：花胶玫瑰蜜膏

配料表（原料）：蜂蜜、花胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蓝莓、阿胶、桑葚、百合、桂花、水。

净含量/规格：200 克/瓶、300 克/瓶、500 克/瓶或根据客户实际需求制定。

食用方法：直接食用或温开水冲服，每次 10g，每日两次。

生产者的名称：通化市北池斋生物科技有限公司

地址：通化市东昌区江东乡银厂村七组

联系方式：0435-3371911

生产日期和保质期：生产日期见盒（瓶）口，保质期 36 个月

贮存条件：常温、干燥，包装开启后须冷藏。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/TBCZ0008S-2018

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

食品企业标准备案专用章			
标准号			
备案号	表 5 营养成分表		
有效期限	每 100 克 (g) 至 年 月 日		
备案机关	吉林省卫生健康委员会		
项目	每 100 克 (g)	NRV%	
能量	150 千焦 (kJ)	18%	
蛋白质	1.0 克 (g)	2%	
脂肪	0 克 (g)	0%	
碳水化合物	96.8 克 (g)	32%	
钠	24 毫克 (mg)	1%	

8 包装

内包装材料采用玻璃容器，应符合 GB 4806.5 的规定，应严密、整齐、无破损。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

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。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

保质期为 36 个月。