

备案号：221101S-2018

有效期 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/ZNTJ0001S-2018

### 梅花鹿片（压片糖果）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/ZNTJ0001S-2018
备案号	221101S-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

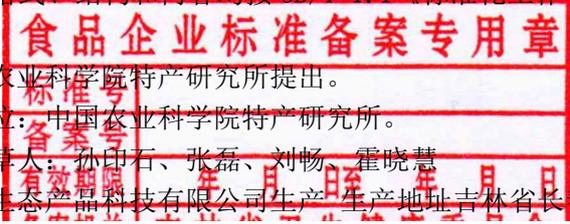
本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》而编辑的。

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

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



# 梅花鹿片（压片糖果）

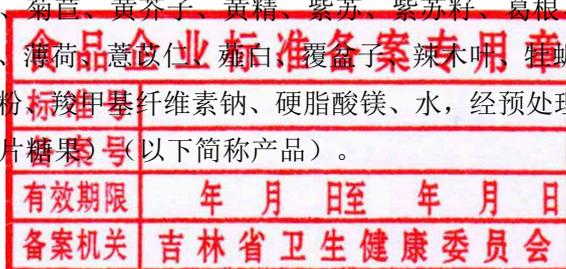
## 1 范围

本标准适用于以山梨糖醇、麦芽糊精、人工养殖梅花鹿（除鹿茸、鹿胎、鹿骨、鹿角外）为主要原料，添加或者不添加、人参（人工种植4-5年）、丁香、八角、茴香、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜或苦）、芡实、花椒、阿胶、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、姜（生姜或干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薏白、覆盆子、辣木叶、牡蛎、重瓣玫瑰、甘草、蛹虫草、桑蚕蛹、玛咖粉、大豆肽粉、羧甲基纤维素钠、硬脂酸镁、水，经预处理、净制、粉碎、混合、压制、包装制成的梅花鹿片（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 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 大肠菌群计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB/T 18672		枸杞
GB/T 22492		大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GH/T 10004	复合用食品复合膜	袋干法复卷、挤出复合准
NY 317		鹿副产品
NY/T 691		木瓜
NY/T 1506	绿色食品	食用花卉
QB/T 2142	玻璃容器	含气饮料瓶
SB/T 10347	备案机关	吉林省卫生健康委员会
DBS22/024	吉林省食品安全地方标准	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

《中国药典》一部 2015 版

关于将吗啡列为新资源食品管理的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）

关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 19 号）

关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（国家卫生计生委公告 2014 年第 6 号）

关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号）

国家质检总局令 75 号（2005）

《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局令 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、生产经营许可证管理等方面的规定。

3.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 人工养殖梅花鹿（食品禁用部分除外）应符合 GB 2707、NY 317 的规定。

3.1.4 丁香、八角、茴香、小茴香、小薊、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、阿胶、麦芽、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、牡蛎、甘草、莱菔子、菊花、决明子、桑椹应符合《中国药典》一部 2015 版的规定。

3.1.5 红枣应符合《中国药典》一部 2015 版的规定。

3.1.6 人参应人工种植、4-5 年，并符合 GBS22/024 的规定。

3.1.7 麦芽糊精应符合 GB 20884 的规定。

3.1.8 重瓣红玫瑰应符合 NY/T 1506 的规定。

3.1.9 枸杞子应符合 GH/T 18672 的规定。

3.1.10 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

3.1.11 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。

- 3.1.12 蛹虫草应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号和 GB 7096 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.15 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.16 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年 第 19 号的规定。
- 3.1.17 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 3.1.18 蚕蛹应符合 DB37/T 1167 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。每 100g 产品含杜仲雄花 10g。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

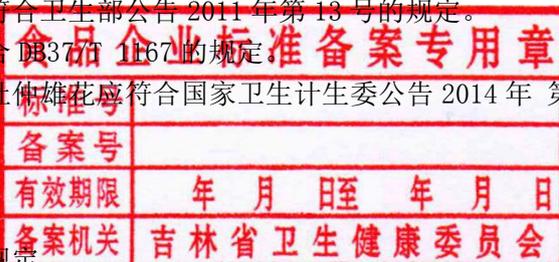


表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡褐色至深褐色	将抽取样品放入白色搪瓷盘中，在自然光下用目测法进行组织形态、色泽、滋气味杂质
组织形态	块型完整、大小一致、无缺角、裂缝、表面光滑、无明显变型、坚实、不松散、剖面紧密、不粘连、入口易化	
滋、气味	具有该产品特有气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 20.0	SB /T 10347
人参总皂苷, %	≥ 0.1	NY 318

### 3.4 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	≤ 0.49	GB 5009.12

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.4 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	-	-
羧甲基纤维素钠	稳定剂	按生产需要适量使用	-	-
硬脂酸镁	抗结剂	按生产需要适量使用	-	-

## 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：净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 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) 国家质量监督机构提出要求时。

### 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

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。

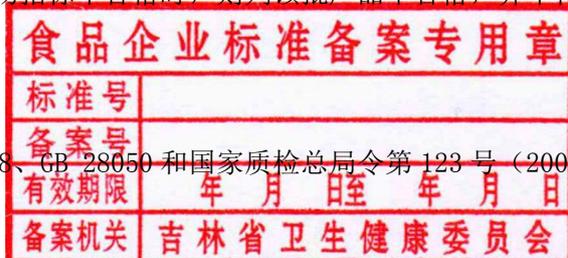
## 6.5 判定规则

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：梅花鹿片（压片糖果）

配料表：山梨糖醇、麦芽糊精、人工养殖梅花鹿（除鹿茸、鹿胎、鹿骨、鹿角外），添加或者不添加、人参（人工种植）、丁香、八角、茴香、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、阿胶、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、辣木叶、牡蛎、重瓣玫瑰、甘草、蛹虫草、桑蚕蛹、玛咖粉、大豆肽粉、羧甲基纤维素钠、硬脂酸镁、水。

净含量和规格：贮存条件：常温、干燥

生产者的名称、

地址和联系方式：

生产日期和保质期：

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

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： $3 \leq g/天$ 。每 100 克产品添加杜仲雄花 5 克，杜仲雄花食用量  $6 \leq g/天$ 。每 100 克产品添加蛹虫草 5 克、蛹虫草食用量： $\leq 2g/天$ 。每 100 克产品添加玛咖粉 5 克，玛咖粉食用量： $\leq 25g/天$ 。

### 7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1448kJ	17%
蛋白质	0.8g	1%
脂肪	0.9g	2%
碳水化合物	82.4g	27%
钠	12mg	1%

### 7.3 包装

- 7.3.1 商品包装应符合 GB 23350 的规定。
- 7.3.2 包装材料符合 QB 2142 规定，应严密、整齐、无破损。
- 7.3.3 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。

### 7.5 贮存

- 7.5.1 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。
- 7.5.2 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。

### 7.6 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

