Q/JLXJ

吉林省鹿小健鹿业研发有限公司企业标准

Q/JLXJ0008S-2018

鹿鞭人参片(压片糖果)

食品企业标准备案专用章标准号Q/JLXJ0008S-2018备案号224668S-2018有效期限2019年01月25日至022年01月24日备案机关吉林省卫生健康委员会

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

鹿鞭人参片(压片糖果)

1 范围

食品企业标准备案专用章

本标准适用于以自<mark>砂糖佳麦芽</mark>糊精、鹿鞭、人参(人工种植 4 年或 5 年生晒参)为原料,添加鹿肾、鹿血、山药、枸杞、桑 **甚 集零** 肉桂、小茴香、覆盆子、阿胶、芡 实、薏苡仁、玛咖粉、食品添加剂(山梨糖醇),经挑选 **请说**期限 合、**在**燥、月粉碎 至制粒 压力、包装、灭菌等工艺加工制成压片糖果类的鹿鞭人参片(压片 **糖** 机关 **吉 林 省 卫 生 健 康 委 员 会**

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)适应于本文件。

/ •			
	GB/T 191	包装储运图示标志	
	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 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 大肠菌群计数	
	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 5009.12	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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	
	GB 17399	食品安全国家标准 糖果	
	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品	
	GB/T 20884	麦芽糊精	
	GB 28050	食品安全国家标准 预包装营养标签通则	
	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量	
	SB/T 10347	糖果 压片糖果	
	NY 317	鹿副产品	
	NY 318	人参制品	
	DBS22/ 024	食品安全地方标准 食品原料用人参	
	JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	《中国药典》一部(2010版)		

国家卫生计生委公告2011年第13号 国家质检总局令第75号(2005) 国家质检总局令第123号(2009)

新资源原料玛咖粉 定量包装商品计量监督管理办法 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鹿鞭、鹿肾、鹿血应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.2 人参应为人工种植 4 年或 5 年生晒参,并符合 DBS22/024 的规定。每 100g 产品添加人参 3g。
- 3.1.3 山药、枸杞、桑葚、肉桂、小茴香、覆盆子、阿胶、芡实、薏苡仁应符合《中国药典》一部(2010 版)的规定。 **食品企业标准备案专用章**
- 3.1.5 麦芽糊精应符合 60/11 20884 的规定 日至 年 月
- 3.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 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	棕色、棕褐色,且均匀一致	取试样置于洁净白色瓷盘
组织形态	呈均匀一致的片状	中,在自然光线下目测色
滋、气味	具有本品固有的滋味和气味,无异味	泽、形态、用嗅觉鉴别气
杂质	无肉眼可见外来杂质	味,冲调后口感品尝滋味。

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,%	\forall	4. 0	SB/T 10347附录A
人参总皂苷, g/100g	≥	0.03	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

3.5 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 [®] 及限量			检验方法	
		n	С	m	М	
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
"样品的采样及处理按GB 4789.1执行。						

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

	合 L A ル た表点 食品添加剤 H 辛	
品 种	使用功能	检验方法
山梨糖醇	按生产需要适量使用 -	-
	备案号	
4 净含量	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	

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、净含量、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

在每批产品中,随机取样 10 袋作为检样,检样分为 2 份,1 份检验,1 份备查,微生物抽样按 GB 4789.1 的规定。

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。

污染物、微生物一次检验不合格,则为不合格,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

贮存条件: 常温

食用方法:人参用量<3g/天,玛咖粉<25g/天。人参添加量:每100g产品添加人参3g;玛咖粉添加量:每100g产品中添加玛咖粉3g

不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14岁以下儿童不宜食用

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/JLXJ0008S-2018

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	能量 1643 千焦	
蛋白质 6.9 克		12%
脂肪	2.6克	4%
碳水化合物	84.8 克	28%
钠	0 毫克	0%

8 包装

包装袋选用复合塑料袋,应符合GB 4806.7的规定。

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 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输,搬运时应轻拿轻放,运输过程防日晒、雨淋。

10 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的库房中,产品不得与有毒,有害,有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

11 保质期

