

备案号：229138S-2018

有效期至：2022年03月18日

Q/BSSC

白山市双成生物科技有限公司企业标准

Q/BSSC0079S-2018

桑葚鹿鞭糕

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/BSSC0079S-2018
备案号	229138S-2018
有效期限	2019年03月19日至2022年03月18日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-25 发布

2018-11-25 实施

白山市双成生物科技有限公司 发布

桑葚鹿鞭糕

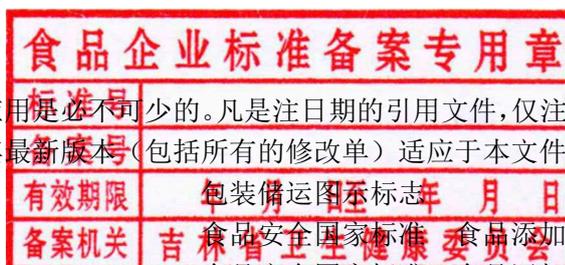
1 范围

本标准适用于以桑葚、鹿鞭为主要原料，加入或不加入（鹿筋、红糖、枸杞、蛹虫草、黄精、玛咖粉、姬松茸、杜仲雄花、黄秋葵、阿胶、红枣、芝麻、麦芽糖、水、山梨酸钾、食用玉米淀粉、食品用香精），经精选、清洗、冻干、粉碎、稀释、熟制、混合、制块、包装等工艺加工而成的蜜饯类果糕制品。

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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.4	食品安全国家标准 沙门氏菌测定
GB 4789.10	食品安全国家标准 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.24	食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验
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/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 8956	蜜饯企业良好生产规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10782	蜜饯通则
GB/T 11761	芝麻
GB 14884	蜜饯卫生标准
GB/T 18672	枸杞
GB/T 29572	桑葚
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 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 749-2018	绿色食品 食用菌



NY/T 1326	绿色食品 多年生蔬菜
NY 317	鹿副产品
QB/T 4561	红糖
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）	黄精
国家卫生计生委公告2014年第12号	新食品原料 蛹虫草 玛咖粉 杜仲雄花
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 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.2 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 3.1.6 鹿鞭、鹿筋应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.7 阿胶、黄精应符合《中国药典》一部（2010版）的规定。
- 3.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.12 蛹虫草、玛咖粉、杜仲雄花应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 12 号的规定，每 100 克本产品中玛咖粉添加量为 20 克。
- 3.1.13 姬松茸应符合 NY/T 749-2018 的规定。
- 3.1.14 黄秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
- 3.1.15 桑葚应符合 GB/T 29572 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	呈浅褐色至深褐色，色泽均匀一致	GB/T 10782
组织形态	凝固糕状	
滋、气味	具有本品特有的滋味和香味，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
水分，%	≤ 55	GB 5009.3
铅（以pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌计数, cfu/g	≤50				GB 4789.15
致病菌项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				
	N	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 1) ^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
2) n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

品 种	使用功能	表 4 食品添加剂		检验方法
		使用量	残留量	
山梨酸钾	防腐剂	≤0.5g/kg (以山梨酸计)	≤0.5g/kg	GB/T 5009.29

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、净含量、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

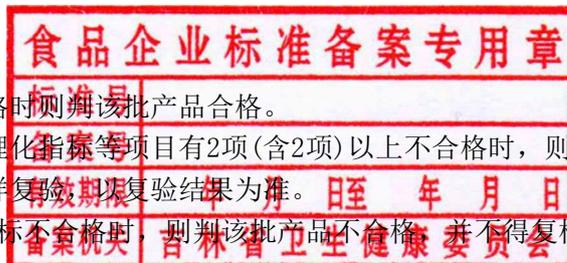
每批由质检部门随机抽取最小外包装单位 6 盒，其中 3 盒进行感官指标、理化指标、净含量测定，另外 3 盒进行微生物指标检验。

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：桑葚鹿鞭糕

配料表：桑葚、鹿鞭、加入或不加入（鹿筋、红糖、枸杞、蛹虫草、黄精、玛咖粉、姬松茸、杜仲雄花、黄秋葵、阿胶、红枣、芝麻、麦芽糖、水、山梨酸钾、食用玉米淀粉、食品用香精）

净含量：（按生产实际标注）

生产者：白山市双成生物科技有限公司

地址：白山市浑江区六道江镇胜利村（开发区）

联系方式：0439-7666567

生产日期：见喷码

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、干燥、通风

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/BSSC0079S-2018

玛咖粉添加量：每 100 克本产品中玛咖粉添加量为 20 克

玛咖粉食用限量：≤25g/天

不适宜人群：食用菌过敏者、孕妇、哺乳期妇女及 14 岁以下儿童

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1050 千焦 (kJ)	13%
蛋白质	7.6 克 (g)	13%
脂肪	2.5 克 (g)	4%
碳水化合物	48.7 克 (g)	16%
钠	68 毫克 (mg)	3%

8 包装

商品包装应符合GB 23350的规定。

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191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。

9 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。

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