

备案号：224432S-2018

有效期至：2022年03月18日

# Q/JLZL

## 吉林中鹿生物科技股份有限公司企业标准

Q/JLZL0011S-2018

### 鹿膏

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 食品企业标准备案专用章 |                         |
| 标准号         | Q/JLZL0011S-2018        |
| 备案号         | 224432S-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              |

2018-10-20 发布

2018-10-20 实施

吉林中鹿生物科技股份有限公司 发布

# 鹿膏

## 1 范围

本标准适用于是以鹿血、鹿鞭、鹿尾（去骨）、鹿筋、鹿皮、鹿心、鹿脑、鹿肾、鹿肉、鹿肝的可食用部分经原料预处理、煎煮、浓缩成膏，添加人参（人工种植，4年生或5年生）、蜂蜜、大枣、桑椹、龙眼肉、丁香、山药、百合、茯苓、桃仁、小茴香、黄精、阿胶、红糖、生姜，经原材料预处理、煎煮、浓缩成膏；将上述二者浓缩膏与蜂蜜经混合、分装、包装等工艺加工而成的鹿膏，属于其他食品类。

## 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 2726     | 食品安全国家标准 熟肉制品                 |
| GB 2762     | 食品安全国家标准 食品中污染物的限量            |
| 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 食品微生物学检查 菌落总数测定      |
| GB 4789.3   | 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数    |
| GB 4789.4   | 食品安全国家标准 食品微生物学检查 沙门氏菌检验      |
| GB 4789.10  | 食品安全国家标准 食品微生物学检查 金黄色葡萄球菌检验   |
| GB 4789.15  | 食品安全国家标准 食品微生物学检查 霉菌和酵母计数     |
| GB 4789.30  | 食品安全国家标准 食品微生物学检查 单核细胞增生李斯特氏菌 |
| GB 5009.3   | 食品安全国家标准 食品中水分的测定             |
| 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 5009.17  | 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定         |
| GB 5009.26  | 食品安全国家标准 食品中N-二甲基亚硝胺的测定       |
| 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/T 19506  | 地理标志产品 吉林长白山人参                |

|   |                      |
|---|----------------------|
| GB/T 20351                                    | 地理标志产品               |
| GB 23350                                      | 限制产品过度包装要求 食品和化妆品    |
| GB/T 26150                                    | 免洗红枣                 |
| 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 视频中致病菌限量    |
| GB/T 30383                                    | 生姜                   |
| DBS22   | 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      |
| QB/T 4561                                     | 红糖                   |
| QB/T 4594                                     | 玻璃容器 食品罐头瓶           |
| NY 317  | 鹿副产品                 |
| 国家质量监督检验检疫总局第75号令（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》           |
| 中华人民共和国药典2015版一部 茯苓 小茴香 阿胶 黄精 桑椹 龙眼肉 桃仁 丁香 百合 |                      |
| 卫生部公告2012年第17号                                | 关于批准（人参种植）为新资源食品的公告  |

### 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 鹿血、鹿心、鹿尾（去骨）、鹿肉、鹿筋、鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.2 鹿皮、鹿脑、鹿肾、鹿肝应符合 NY/T473 的规定。
- 3.1.3 人参（人工种植、4年生或5年生）应符合 DBS22/024 及卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。每 100 克添加人参 4.2 克。
- 3.1.4 茯苓、小茴香、黄精、桑椹、龙眼肉、桃仁、丁香、百合、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部规定。
- 3.1.5 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 3.1.6 大枣应符合 QB/T 26150 的规定。
- 3.1.7 山药应符合 QB/T 203511 的规定。
- 3.1.8 生姜应符合 QB/T 30383 的规定。
- 3.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.10 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  | 要 求             | 检验方法  |
|------|-----------------|---|
| 色泽   | 浅褐色至深褐色         | 取5g左右的被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内充溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。 |
| 组织形态 | 黏稠的半流体或凝固膏状     |   |
| 滋、气味 | 具有本品固有的滋、气味，无异味 |   |
| 杂质   | 无肉眼可见杂质         |   |

#### 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, % (仅限凝固膏状产品检测) | ≤   | 40.2 | GB 5009.3 |
| 人参总皂苷, %           | ≥   | 0.04 | 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   |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤   | 0.5  | GB 5009.11   |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤   | 0.05 | GB/T 5009.17 |
| 铬(以Cr计), mg/kg  | ≤   | 1.0  | GB 5009.123  |
| 镉(以Cd计), mg/kg  | ≤   | 0.1  | GB/T 5009.13 |
| N-二甲基亚胺, Hg、kg  | ≤   | 3.0  | GB5009.26    |

### 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

| 项目           | 采样方案a及限量                   |    |                 |                 |                  |
|--------------|----------------------------|----|-----------------|-----------------|------------------|
|              | n                          | c  | m               | M               |                  |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5                          | 2  | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB4789.2         |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5                          | 2  | 10              | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.3 平板计数法  |
| 霉菌计数, cfu/g  | ≤                          | 20 |                 |                 |                  |
| 致病菌指标        | 采样方案及限量(若非指定,均以/25g(mL)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 (mL)  | 1000 CFU/g (mL) | GB 4789.10 平板计数法 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌  | 5                          | 0  | 0               |                 | GB4789.30        |

注: 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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.6 食品中农药残留的限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 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

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、标志、包装。

### 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

- (1) 出厂检验 从每批产品中随机抽取 10 个销售包装，供检验用。
- (2) 型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装，供检验用。

### 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 GB7718、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：鹿膏

配料表：养殖梅花鹿鹿血、鹿鞭、鹿尾（去骨）、鹿筋、鹿皮、鹿心、鹿脑、鹿肾、鹿肉、鹿肝、人参（人工养殖、4 年生或 5 年生）、蜂蜜、大枣、桑椹、龙眼肉、丁香、山药、百合、茯苓、桃仁、小茴香、黄精、阿胶、红糖、生姜

净含量/规格：

生产企业名称：地址：

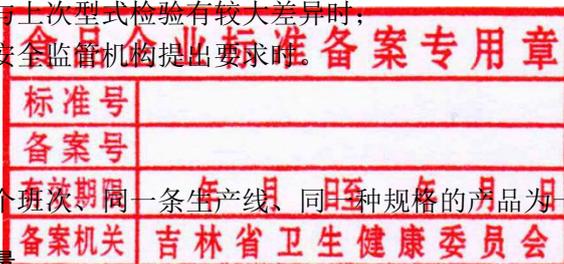
电话：生产日期：见喷码处。

保质期：24 个月。

贮存条件：请置于密封，避光，阴凉干燥处。

食品生产许可证编号：

产品标准代码：Q/JLZL0011S-2018



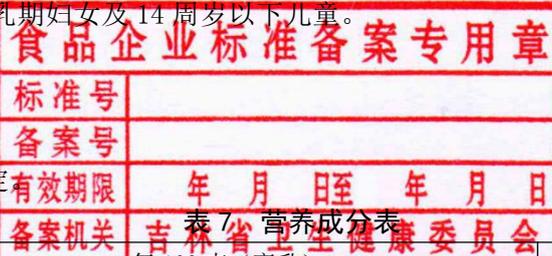
食用方法:

产品类型:其他食品类

其他需要标示的内容:

每日食用限量:人参食用量 $\leq$ 3克/天,每100克产品添加人参1.2克.

不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童。



## 7.2 营养成分

应符合表格7 的规定

| 项 目   | 每100克(毫升)  | NRV% |
|-------|------------|------|
| 能量    | 1052千焦(kJ) | 13%  |
| 蛋白质   | 8.0克(g)    | 13%  |
| 脂肪    | 2.2克(g)    | 4%   |
| 碳水化合物 | 49.16克(g)  | 16%  |
| 钠     | 64.0毫克(mg) | 3%   |

## 8 包装

包装袋选用纸塑复合材料,应符合 GB 9683 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。

## 9 保质期

应符合本标准规定条件下,自生产日起,保质期为24个月。