

备案号：223713S-2018

有效期至：2022年01月15日

# Q/HGF

## 延边韩工坊健康制品有限公司企业标准

Q/HGF0120S-2018

### 蛹虫草蜜圆

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HGF0120S-2018
备案号	223713S-2018
有效期限	2019年01月16日至2022年01月15日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-17 发布

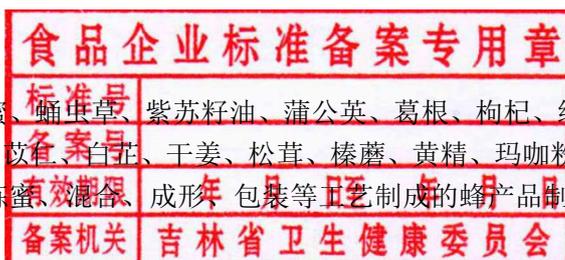
2018-11-17 实施

延边韩工坊健康制品有限公司 发布

# 蛹虫草蜜圆

## 1 范围

本标准适用于以蜂蜜、蛹虫草、紫苏籽油、蒲公英、葛根、枸杞、绿豆、红参(人工种植, 5年生)、黑木耳、山药、茯苓、薏苡仁、白花、干姜、松茸、榛蘑、黄精、玛咖粉、黑蒜、山楂中的几种为原料, 经清洗、干燥、粉碎、炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的蜂产品制品 蛹虫草蜜圆。



## 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/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分: 按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌测定
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8	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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6192	黑木耳
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10462	绿豆
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 23188	松茸
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
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
DB 13/T 1047	榛蘑
DBS 22/024	吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参
NY 318	人参制品
NY/T 752	绿色食品 蜂产品
LS/T 3254	紫苏籽油
Q/JSWC0001S	黑蒜
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)	枸杞、葛根、蒲公英、山药、茯苓、薏苡仁、白芷、干姜、黄精、山楂
卫生部公告2011年第13号	《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》
卫生部公告2014年第10号	《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》
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 分类

产品按所用原料不同可分为：

#### 3.1 蛹虫草蜜圆

以蜂蜜、蛹虫草、葛根、枸杞、蒲公英、绿豆、紫苏籽油、红参(人工种植, 5年生)为原料, 经清洗、干燥、粉碎、炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的蜂产品制品 蛹虫草蜜圆。

#### 3.2 木耳蛹虫草蜜圆

以蜂蜜、蛹虫草、黑木耳、山药、茯苓、薏苡仁、紫苏籽油、白芷、蒲公英、红参(人工种植, 5年生)、干姜为原料, 经清洗、干燥、粉碎、炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的蜂产品制品 木耳蛹虫草蜜圆。

#### 3.3 松茸蛹虫草蜜圆

以蜂蜜、松茸、蛹虫草、玛咖粉、榛蘑、黄精、枸杞、紫苏籽油、红参(人工种植, 5年生)为原料, 经清洗、干燥、粉碎、炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的蜂产品制品 松茸蛹虫草蜜圆。

#### 3.4 黑蒜蛹虫草蜜圆

以蜂蜜、黑蒜、蛹虫草、蒲公英、山楂、紫苏籽油、红参(人工种植, 5年生)、干姜为原料, 经清洗、干燥、粉碎、炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的蜂产品制品 黑蒜蛹虫草蜜圆。

## 4 技术要求

### 4.1 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。

- 4.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.2 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 紫苏籽油应符合 LS/T 3254 的规定。
- 4.1.4 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 4.1.5 松茸应符合 GB/T 23188 或 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 榛蘑应符合 DB 13/T 1047 或 GB 7096 的规定。

- 4.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.8 红参应符合 DBS 22/024 的规定，人工种植，5年生。
- 4.1.9 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 4.1.10 黑蒜应符合 Q/JSWC0001S 的规定。
- 4.1.11 枸杞、葛根、蒲公英、山药、茯苓、薏苡仁、白芷、干姜、黄精、山楂应符合《中国药典》一部（2015 版）的规定。
- 4.1.12 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	红棕色至黑褐色	取试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
组织形态	圆形完整，大小一致	
滋、气味	具有产品特殊的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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	
人参总皂苷，%	≥	0.02	GB/T 19506 附录B
水分，g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
果糖和葡萄糖，g/100g	≥	20.0	GB 5009.8

#### 4.4 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	≤	0.99	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法	
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
样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行			

## 5 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 7.2 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。

### 7.3 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。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

### 7.5 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。

## 8 标签

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

### 8.1 标签式样

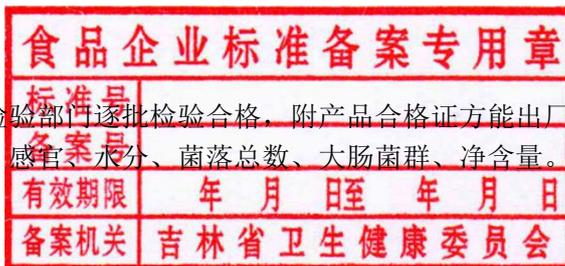
#### 8.1.1 食品名称：蛹虫草蜜圆

配料表（原料）：蜂蜜、蛹虫草、葛根、枸杞、蒲公英、绿豆、紫苏籽油、红参(人工种植，5 年生)

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区



联系方式:

生产日期: 见包装

保质期: 24 个月

贮存条件: 阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号: SC10622240148121

产品标准代号: Q/HGF0120S

人参食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量: 每 100g 本产品添加红参 2.5g

蜂蜜的含量: 每 100 g 本产品含蜂蜜 50g

注意事项: 不宜与藜芦、萝卜同用

不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用

#### 8.1.2 食品名称: 木耳蛹虫草蜜圆

配料表(原料): 蜂蜜、蛹虫草、黑木耳、山药、茯苓、薏苡仁、紫苏籽油、白芷、蒲公英、红参(人工种植, 5 年生)、干姜

净含量/规格: 按生产实际标注

生产者的名称: 延边韩工坊健康制品有限公司

地址: 延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式:

生产日期: 见包装

保质期: 24 个月

贮存条件: 阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号: SC10622240148121

产品标准代号: Q/HGF0120S

人参食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量: 每 100g 本产品添加红参 2.5g

蜂蜜的含量: 每 100 g 本产品含蜂蜜 50g

注意事项: 不宜与藜芦、萝卜同用

不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用

#### 8.1.3 食品名称: 松茸蛹虫草蜜圆

配料表(原料): 蜂蜜、松茸、蛹虫草、玛咖粉、榛蘑、黄精、枸杞、紫苏籽油、红参(人工种植, 5 年生)

净含量/规格: 按生产实际标注

生产者的名称: 延边韩工坊健康制品有限公司

地址: 延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式:

生产日期: 见包装

保质期: 24 个月

贮存条件: 阴凉、通风、干燥处

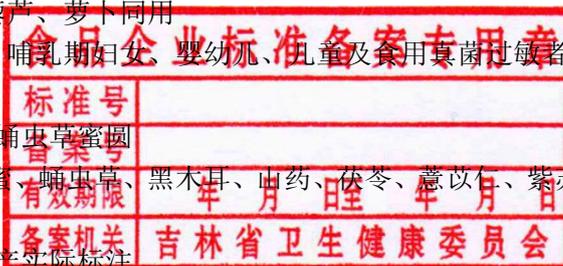
食品生产许可证编号: SC10622240148121

产品标准代号: Q/HGF0120S

人参食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量: 每 100g 本产品添加红参 2.5g

玛咖粉食用限量:  $\leq 25\text{g}/\text{天}$



玛咖粉添加量：每 100g 本产品添加玛咖粉 7g

蜂蜜的含量：每 100 g 本产品含蜂蜜 50g

注意事项：不宜与藜芦、萝卜同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用

#### 8.1.4 食品名称：黑蒜蛹虫草蜜圆

配料表（原料）：蜂蜜、黑蒜、蛹虫草、蒲公英、山楂、紫苏籽油、红参(人工种植，5年生)、干姜

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0120S

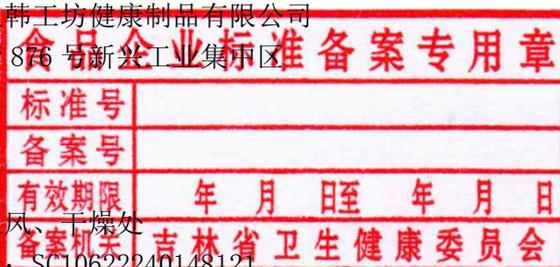
人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 2.5g

蜂蜜的含量：每 100 g 本产品含蜂蜜 50g

注意事项：不宜与藜芦、萝卜同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用



## 8.2 营养成分表

8.2.1 蛹虫草蜜圆应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1353 千焦	16%
蛋白质	7.1 克	12%
脂肪	6.6 克	11%
碳水化合物	58.0 克	19%
钠	70 毫克	4%

8.2.2 木耳蛹虫草蜜圆应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1300 千焦	15%
蛋白质	5.4 克	9%
脂肪	6.1 克	10%
碳水化合物	57.8 克	19%
钠	41 毫克	2%

8.2.3 松茸蛹虫草蜜圆应符合表 7 的规定。

表7 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1284 千焦	15%
蛋白质	7.0 克	12%
脂肪	6.6 克	11%
碳水化合物	54.2 克	18%
钠	44 毫克	2%

8.2.4 黑蒜蛹虫草蜜圆应符合表8的规定。

项 目	表8 营养成分表		NRV%
	每 100 克 (毫升)		
能量	标准号	1247 千焦	15%
蛋白质	备案号	5.2 克	9%
脂肪	有效期限	年 月 日至 年 月 日	11%
碳水化合物	备案机关	吉林省卫生健康委员会	18%
钠		43 毫克	2%

## 9 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 9683 和 GB/T 28118 的规定；采用塑料复合膜、袋（干法复合、挤出复合），应符合 GB/T 10004 的规定；采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；采用金属材料及制品，应符合 GB 4806.9 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

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。

## 10 保质期

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙一定距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

保质期为 24 个月。