Q/JLZL

吉林中鹿生物科技股份有限公司企业标准

Q/JLZL0005S-2018

人参鹿血肽 (压片糖果)

食品分	企业标准备案专用章
标准号	Q/JLZL0005S-2018
备案号	224587S-2018
有效期限	2019年01月25日至202年 01月 24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

人参鹿血肽(压片糖果)

1 范围

人工种植)、养殖梅花鹿或马鹿血、阿胶、 本标准适用于以木糖醇 大枣 、桂圆肉 、枸杞豆 碎、混合、制粒、压片、分装、

包装而成的人参鹿血肽压

2 规范性引用文件

年 下列文件对于本文件的逐用是以表可协作。只是注译期的罗用文件,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。 包装储运图示标志 GB/T 191 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2762 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 GB 4789.3 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 沙门氏菌检验 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验 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/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定 食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB 5009.12 GB/T 5009, 13 食品中铜的测定 GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定 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 9678.1 糖果卫生标准 食品添加剂 木糖醇 GB 13509 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准 GB 14880

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 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

食品安全国家标准 食品中致病菌限量 GB 29921

QB/T 4567 黑糖

SB/T 10347 糖果 压片糖果

DBS22/ 024 吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参 中华人民共和国卫生部公告2009年第12号 新食品原料 γ-氨基丁酸

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 公告2013年 第1号 新食品原料 阿萨伊果

中华人民共和国药典 一部(2010版) 阿胶、大枣 桂圆肉 枸杞子

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 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 人参应为人工种植 4 年生或 5 年,符合 DBS22/024 标准规定。每 100 克产品添加人参 3.2 克。

3.1.3 阿胶、大枣、桂圆(龙眼内)、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2010年版一部的规定。

3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1987 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 (B 5749 的规定。

3.1.6 阿萨伊果应符合国家企业和计划生育委员会委告 2013 单 第一号的规定。

3.1.8 血红素铁应符合食品添加剂标准管理的有关规定。

3.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。

3.1.10 木糖醇应符合 GB 13509 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	棕色至黄棕色	将样品置于清洁、干燥的
组织形态	片状表面平滑或光亮,入口易化	白瓷盘中,剥去所有包装,
滋、气味	具本品应有的气味,香气适中,滋味纯正	检查色泽、形态组织滋味
杂质	无肉眼可见杂质	和杂质。

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)	\leq	5. 0	SB/T 10347
人参皂苷,%	≥	0. 01	GB/T19506
肽含量(以干基计),%	≥	10.0	GB/T22492 附录B

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	\forall	0. 49	GB 5009.12
总砷(以As计),mg/kg	€	0. 5	GB/T 5009.11

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 a 及限量							
		n		c	m		M		
菌落总数/(CFU/g)		5		2	1	0^4	10) ⁵	GB17399
大肠菌群/(CFU/g)	Δ	5	1	11. ² 4-	10.	0) ²]	
霉菌计数, cfu/g	篡	品(E.	业初	作作	10 条	专用了	1	GB 4789.15
致病菌指标	标	准程	案	及限量	(若非指	定,均以	./25g(mL)	表示)	
	备	案号		С		n	N	1	
沙门氏菌	有效	放期限		對	月日	至年	月一	1	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	各等	机类	1	林名	100 CFL	/g (mL)	1000 CP	√g (mL)	GB 4789.10 第二法
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
木糖醇 GB 13509		适量添加		GB 2760

3.7 食品营养强化剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品营养强化剂

品 种	使用量	强化物质的含量	检验方法
血红素铁	600mg/kg (以铁计)	≥600 mg/kg	GB/T 5009.90

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、定量预包装产品净含量和干燥失重。

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、 `批次。 6.4 抽样方法和抽样数量标准号 6.4.1 出厂检验 从每批产品 再通机 抽取 10 个销售包装,供检验用。 6.4.2型式检验 从入库的成品中随机抽取 20 个销售包装,年供检验用 备案机关 | 吉 林 省 卫 生 健 康 委

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

6.5 判定规则

食品名称:人参鹿血肽(压片糖果)

配料表(原料): 木糖醇、黑糖、人参(人工种植)、养殖梅花鹿或马鹿血、阿胶、大枣、桂圆、 枸杞子、 血红素铁 、γ-氨基丁酸、阿萨伊果

净含量/规格:按市场需求

生产者的名称、地址和联系方式:

生产日期: 见喷码

保质期: 24个月

贮存条件:密闭,置阴凉干燥处

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/JLZL0005S-2018

其他需要标示的内容: 人参每日食用≤3 克; 每 100 克产品添加人参 3.2 克。 γ-氨基丁酸每日食 用≤600毫克:每100克产品添加γ-氨基丁酸5.2毫克。不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女及14周岁 以下儿童不宜食用。

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	1319千焦(kJ)	16%
蛋白质	11.5克 (g)	19%
脂肪	1.2克(g)	2%
碳水化合物	63.3克 (g)	21%
钠	0毫克 (mg)	0%

8 包装

商品包装应符合GB 23350的规定

包装材料符合QB 2142的规定,应严密、整齐、无破损。

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期24个月。