湖南广玉农业综合开发有限公司企业标准

Q/HNGY 0001S-2024

食品安全企业标准

冲调膏

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4331645-2024
备案日期：2024年5月29日

2024-05-05 发布　　2024-05-25 实施

湖南广玉农业综合开发有限公司　发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南广玉农业综合开发有限公司提出。

本标准由湖南广玉农业综合开发有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南广玉农业综合开发有限公司

本标准主要起草人：李先乐。

冲调膏

1 范围

本标准规定了冲调膏的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、水果（浓缩）汁或水果粉、食糖、麦芽糖、低聚果糖、食用葡萄糖、蜂蜜、豆及豆制品、坚果与籽类食品、谷物及其制品、茶叶（粉）、蔬菜（粉）、藻类及其制品、食用菌、复合调味料、香辛料（罂粟除外）、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、刀豆、山药、砂仁、鸡内金、山楂、马齿苋、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、决明子、百合、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、罗汉果、白扁豆、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、莲子心、淡竹叶、黄精、紫苏、葛根、蒲公英、槐子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植）、低聚木糖、叶黄素酯、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、显脉旋覆花（小黑药）、诺丽果浆、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、雨生红球藻、玛咖粉、菊粉、小麦低聚肽、辣木叶、广东虫草子实体、阿萨伊果、丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、蛹虫草、线叶金雀花、枇杷叶、黑果腺肋花楸果、枇杷花、赶黄草中一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经调配、熬制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等生产工序加工而成的冲调膏。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760　　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.5　　食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.12　　食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16　　食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22　　食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.96　　食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.185　　食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.237　　食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
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 12143　　饮料通用分析方法
GB 14880　　食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
GB 31621　　食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）
关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告2008年第20号)
关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告2009年第5号）
关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5中物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第9号）
关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷酯酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第15号）
关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（卫生部公告2010年第17号）
关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告2011年第13号)
关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）
关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部2012年第17号）
关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（卫生部公告2012年第19号）
关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（卫生部公告2013年第1号）
关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（卫生部公告2013年第10号）
关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（卫计委公告2014年第10号）
关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（卫计委公告2014年第12号）
关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（卫计委公告2014年第20号）
关于黑果腺肋花楸果等2中新食品原料的公告（卫健委公告2018年第10号）
关于弯曲乳杆菌等24中“三新食品”的公告（卫健委公告2019年第2号）
关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告（卫健委公告2020年第4号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 人参（人工种植）应符合“关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部2012年第17号）”的规定。
3.1.2 低聚木糖、叶黄素酯应符合“关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）”的规定。
3.1.3 水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇应符合“关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告2008年第20号)”的规定。
3.1.4 显脉旋覆花（小黑药）、诺丽果浆、雪莲培养物应符合“关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5中物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第9号）”的规定。
3.1.5 玉米低聚肽粉应符合“关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷酯酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第15号）”的规定。
3.1.6 雨生红球藻应符合“关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（卫生部公告2010年第17号）”的规定。

3.1.7 玛咖粉应符合“关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)”的规定。

3.1.8 菊粉应符合“关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）”的规定。

3.1.9 小麦低聚肽应符合“关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）”的规定。

3.1.10 辣木叶应符合“关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 19 号）”的规定。

3.1.11 广东虫草子实体、阿萨伊果、应符合“关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2013 年第 1 号）”的规定。

3.1.12 丹凤牡丹花应符合“关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（卫生部公告 2013 年第 10 号）”的规定。

3.1.13 圆苞车前子壳、蛹虫草、应符合“关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委公告 2014 年第 10 号）”的规定。

3.1.14 线叶金雀花应符合“关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（卫计委公告 2014 年第 12 号）”的规定。

3.1.15 枇杷叶应符合“关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（卫计委公告 2014 年第 20 号）”的规定。

3.1.16 黑果腺肋花楸果应符合“关于黑果腺肋花楸果等 2 中新食品原料的公告（卫健委公告 2018 年第 10 号）”的规定。

3.1.17 枇杷花应符合“关于弯曲乳杆菌等 24 中“三新食品”的公告（卫健委公告 2019 年第 2 号）”的规定。

3.1.18 赶黄草应符合“关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告(卫健委公告 2020 年第 4 号）”的规定。

3.1.20 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将混合均匀的样品置于洁净的样品杯中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	均匀膏状，无分层，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%） ≥	5	GB/T 12143
pH值	2.0~10.5	GB 5009.237

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.24	GB 5009.12
锡[a]（以Sn计）/(mg/kg)	150	GB 5009.16
[a]仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。		

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B1[a]（μg/kg）	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A[a]（μg/kg）	5.0	GB 5009.96
展青霉素[b]（μg/kg）	50	GB 5009.185
[a]仅限于原料中以谷物和豆类为主的产品。 [b]仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案[a]及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15
[a]样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
[a]样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检测。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品，抽样基数不得少于50kg，抽样数量为1kg（不少于15个最小独立包装），样品分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；
b) 更换主要设备时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
d) 原料产地或供货商发生变化时；
e) 停产3个月以上恢复生产时；
f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

6.1.2 使用新食品原料的产品应按相关规定标注不适宜食用人群及使用限量。

6.1.3 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合GB 4806.5、GB/T 28118的要求。

6.2.2 外包装箱若采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为24个月。