

湖南金农生物资源股份有限公司企业标准

Q/OBEA 0024S-2015

桔梗粉

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4312785-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年10月22日至2018年10月22日

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

湖南金农生物资源股份有限公司 发布



Q/OBEA 0024S-2015

前言

本标准主要根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由湖南金农生物资源股份有限公司提出。

本标准由湖南金农生物资源股份有限公司起草。

本标准由湖南金农生物资源股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：林涛、张如。

本标准有效期三年。



桔梗粉

1 范围

本标准规定了桔梗粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以桔梗为主要原料，麦芽糊精为辅料，经水浸泡、过滤、浓缩、配料、灭菌、喷雾干燥、混合、过筛、包装等工艺生产而成的桔梗粉。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 4789.10	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 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T14187	包装容器纸桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《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 102 号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	
《中华人民共和国药典》2015（一部）	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 桔梗：应符合《中华人民共和国药典》2015（一部）、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色或黄棕色，均匀一致	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，辨其滋味
滋味与气味	具有该产品固有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状，无结块、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
桔梗皂苷 D/ (g/100g)	0.01~0.3	《中华人民共和国药典》2015 (一部)
水分/ (g/100g) ≤	6.0	GB 5009.3
铅(以 pb 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
农药残留	应符合 GB 2763 的规定	GB 2763

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/ (cfu/g) ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	40	GB/T 4789.3-2003
霉菌/ (cfu/g) ≤	50	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样方法

从批量货物的不同位置随机抽取样本，抽样数量按表 4 规定执行。

表 4 检验样品的抽样件数

批量范围，箱（袋）	样本数，箱（袋）
200（含 200）以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6
>3201	7

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。产品检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- 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) 停产三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 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB9687 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T14187 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

在上述贮运条件下，保质期为 24 个月。