

长沙三友医药科技有限公司企业标准

Q/AYSY 0006S—2015

人参粉

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：431319S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月10日至2018年11月10日

2015-09-10 发布

2015-11-20 实施

长沙三友医药科技有限公司 发布



前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

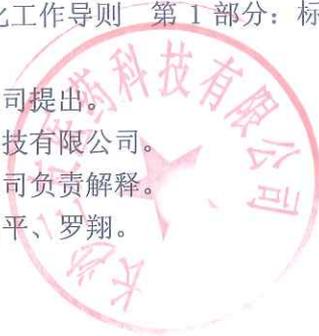
本标准由长沙三友医药科技有限公司提出。

本标准起草单位：长沙三友医药科技有限公司。

本标准由长沙三友医药科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈正收、聂惠平、罗翔。

本标准有效期三年。



人参粉

1 范围

本标准规定了人参粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人参（人工种植）为主要原料，麦芽糊精为辅料，人参（人工种植）经水煮、过滤、浓缩、混合（添加麦芽糊精）、灭菌、干燥、过筛、包装等工艺加工而成的人参粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

| | |
|------------------|--|
| 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/T 4456 | 包装用聚乙烯吹塑薄膜 |
| 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 食品中水分的测定 |
| 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/T 14187 | 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令[2005]第75号《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》 |
| | 卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告 |

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 人参：应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告、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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|------|----------------------------|--|
| 色泽 | 白色至淡黄色，均匀一致 | 取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，倒入装有 100ml，25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中，立即嗅其香气，辨其滋味，静止 2min 后，看烧杯底部有无外来杂质。 |
| 滋味气味 | 具本品固有的滋味和气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味 | |
| 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

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-------------------|-----------------|------------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 8.0 | GB 5009.3 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 农药残留 | 应符合 GB 2763 的规定 | GB 2763 |

3.4 微生物限量

微生物限量见表 3、表 4。

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) | ≤ 30 | GB/T 4789.3-2003 |
| 霉菌/(cfu/g) | ≤ 50 | GB 4789.15 |

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 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 500g 的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有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) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应在同批次产品或留样中加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号、第 123 号《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB/T4456 的规定。

6.2.2 包装容器应符合 GB/T 14187 的要求，并清洁、卫生。

6.3 运输

应符合 GB31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB31621 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。

