

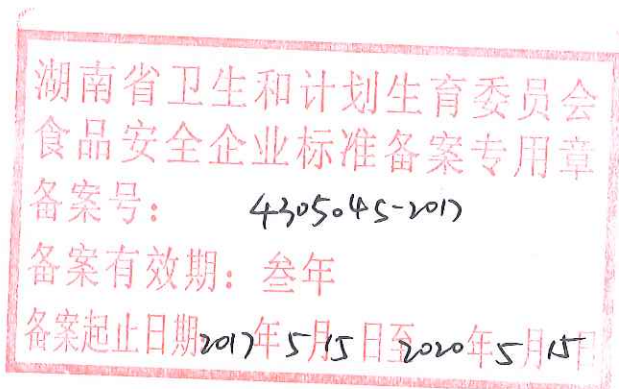
# 浏阳津兰药业有限公司企业标准

Q/ALJL 0023S-2017

## 淀粉囊装蔓菁栀子粉



湖南省卫生  
食品安全



2017-03-05 发布

2017-05-05 实施

浏阳津兰药业有限公司 发布

## 前言

本标准依据 GB/T1.1《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。

本标准由浏阳津兰药业有限公司提出。

本标准起草单位：浏阳津兰药业有限公司。

本标准由浏阳津兰药业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：伍佳。

本标准有效期三年。



和计  
业标

# 淀粉囊装蔓菁栀子粉

## 1 范围

本标准规定了淀粉囊装蔓菁栀子粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蔓菁、黄精、栀子、余甘子为原料，经粉碎、混合、制粒、填装至淀粉空囊、包装工序制成的淀粉囊装蔓菁栀子粉。

## 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 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 4789.10  | 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/T4789.21 | 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验         |
| GB 5009.3   | 食品安全国家标准 食品中水分的测定           |
| GB 5009.4   | 食品安全国家标准 食品中灰分的测定           |
| 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/T5009.19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定           |
| GB/T 6543   | 运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱            |
| GB 7718     | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则          |
| GB 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 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》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标



| 项目   | 指标                     | 检验方法                                              |
|------|------------------------|---------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有产品应有的色泽              | 将样品置于洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下, 观察其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味 |
| 滋味气味 | 具有产品应有的滋味和气味, 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        |
|-------------------|--------|-------------|
| 水分/(g/100g)       | ≤ 10.0 | GB 5009.3   |
| 灰分/(g/100g)       | ≤ 8.0  | GB 5009.4   |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 1.0  | GB 5009.12  |
| 锡*(Sn)/(mg/L)     | ≤ 150  | GB 5009.16  |
| 六六六/(mg/kg)       | ≤ 0.1  | GB/T5009.19 |
| 滴滴涕/(mg/kg)       | ≤ 0.1  | GB/T5009.19 |

\*仅适用于镀锡薄板容器包装的食品。

### 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           | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(CFU/g) |   |                 |                   | 检验方法            |
|--------------|------------------------------|---|-----------------|-------------------|-----------------|
|              | n                            | c | m               | M                 |                 |
| 菌落总数         | 5                            | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群         | 5                            | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 50                           |   |                 |                   | GB 4789.15      |

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |          |           | 检验方法           |
|---------|-----------------------|---|----------|-----------|----------------|
|         | n                     | c | m        | M         |                |
| 沙门氏菌    | 5                     | 0 | 0/25g    | —         | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                     | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 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

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，随机抽样至少 1kg（至少 30 个独立包装），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 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，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，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 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 内包装应符合食品标准及相关的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

### 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。