

湖南吉美生物科技发展有限公司企业标准

Q/AFJM 0011S-2019

人参黄精枸杞压片糖果



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: 431517S-2019

备案有效期: 叁年

备案起止日期: 2019年11月11日至2022年11月11日

2019-09-01 发布

2019-11-01 实施

湖南吉美生物科技发展有限公司 发布

前言

本标准依据 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。

本标准由湖南吉美生物科技发展有限公司提出。

本标准由湖南吉美生物科技发展有限公司起草。

本标准由湖南吉美生物科技发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李岩、罗正刚、易法海。

本标准复审周期为三年。



人参黄精枸杞压片糖果

1 范围

本标准规定了人参黄精枸杞压片糖果的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳糖为主要原料，人参（人工种植）、黄精、枸杞子、茯苓、大枣、麦芽、龙眼肉、益智仁、薏苡仁、莲子、桑椹、酸枣仁、甘草为辅料，添加食品添加剂，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装等工序制成的人参黄精枸杞压片糖果。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准
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 4789.10	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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》	

3 要求

3.1 原辅料要求

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 的规定。

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	GB/T 29605, 将样品置于清洁干燥的白瓷盘中, 在自然光下, 观察其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
组织形态	片状, 无霉变	
气味与滋味	具有本品应有气味与滋味, 味甜, 无异味	
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)	≤ 5.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

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)	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.3	GB 5009.11

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/(mg/kg)	0.1	GB/T5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T5009.19

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 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	0/25 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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

随机抽取样品 1kg（不少于 30 个最小包装），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：感官指标、净含量、水分、菌落总数、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) 停产半年以上恢复生产时；
- 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，应对留样复检。复检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，不得复检。

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 及相关规定。

6.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 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 GB 4806.7 要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

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。

