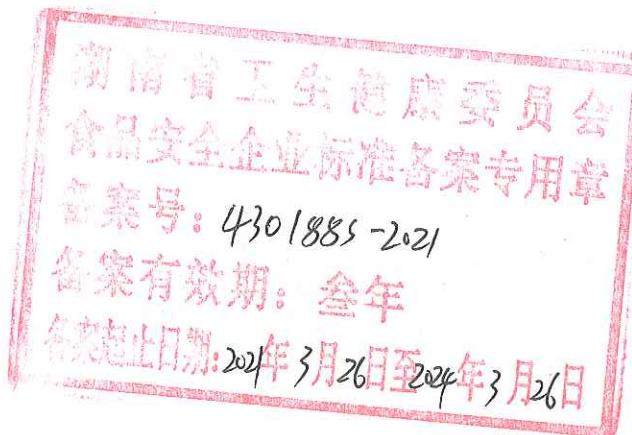


# 湖南绿洲植物资源开发有限公司企业标准

Q/ACLZ 0078S-2021

## 食品安全企业标准 保健食品原料 葛根提取物



2021-01-28 发布

2021-03-27 实施

湖南绿洲植物资源开发有限公司 发布

## 前言

本标准按照 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。

本标准由湖南绿洲植物资源开发有限公司提出。

本标准由湖南绿洲植物资源开发有限公司起草。

本标准由湖南绿洲植物资源开发有限公司负责解释。

本标准主要起草人：何亚辉。

本标准有效期三年。



# 保健食品原料 葛根提取物

## 1 范围

本标准规定了葛根提取物的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标识、运输与储存。

本标准适用于以葛根、食用酒精为主要原料，麦芽糊精为辅料，经清洗、破碎、食用酒精提取、过滤、真空浓缩、加入或不加入麦芽糊精混合、喷雾干燥、包装等工艺生产而成的葛根提取物，本产品仅用于保健食品的生产。

## 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. 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. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009. 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/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 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令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》 2020 年版

## 3 要求

### 3.1 原料要求

原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	浅棕色至深棕色	GB/T 29605, 将被测样品置于一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。
滋味与气味	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)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
葛根素/ (g/100g)	≥ 12	《GB/T 22251 保健食品中葛根素的测定》
粒度	80 目	《中华人民共和国药典》

### 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)	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	0.1	GB 5009.17

### 3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 4 的规定。

表 4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/ (mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

### 3.6 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
菌落总数/( CFU/g)	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群/( MPN/g)	≤ 0.43	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母/( CFU/g)	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 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

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不少于500g（不少于30个最小独立包装）的样品，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3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 标签按GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

##### 6.2 包装

6.2.1 包装应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 14187的规定。

##### 6.3 运输

运输应符合GB31621的规定。

6.4 贮存

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。

