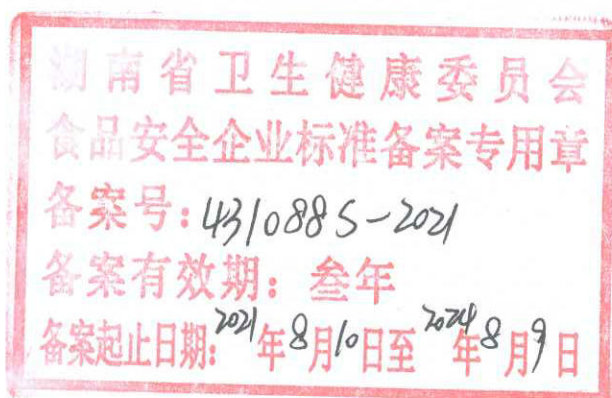


湖南银鸿农业发展有限公司企业标准

Q/HNYH 0003S-2021

食品安全企业标准



2021-05-24 发布

2021-07-24 实施

湖南银鸿农业发展有限公司 发布

前言

本标准依据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。

本标准由湖南银鸿农业发展有限公司提出。

本标准起草单位:湖南银鸿农业发展有限公司。

本标准由湖南银鸿农业发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人:蒋双辉。

本标准有效期三年。



湖南
品安

黄精糕

1 范围

本标准规定了黄精糕的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黄精为主要原料，核桃仁、芝麻、麦芽糖、枸杞子、红枣、花生、山药、玉竹、食用明胶部分为辅料，经挑选、清洗、蒸制或不蒸制、粉碎或不粉碎、混合、成型、冷却、切分、包装等工艺生产而成的黄精糕。

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 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 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 食品中铅的测定方法
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20883	麦芽糖
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
QB/T 4087	食用明胶
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》	

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 黄精、枸杞子、红枣、山药、玉竹：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 核桃仁、芝麻、花生：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.4 食用明胶：应符合 QB/T 4087 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质。嗅其气味，品其滋味
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变、无虫蛀	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无酸败、霉味及其他异味	
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)	≤ 15.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

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)	0.5	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.2	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.3	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 5 的规定。

表 5 农药最大残留限量

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

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789. 15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。

3. 7. 2 致病菌限量应符合表 7 的规定。

表 7 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	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

3. 8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

3. 9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4. 1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

4. 2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品。随机抽样至少 500g，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

4. 3 出厂检验

4. 3. 1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

4. 3. 2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4. 4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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。

4. 5 判定规则

4. 5. 1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4. 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。

4.5.3 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。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 24 个月。



419 3101