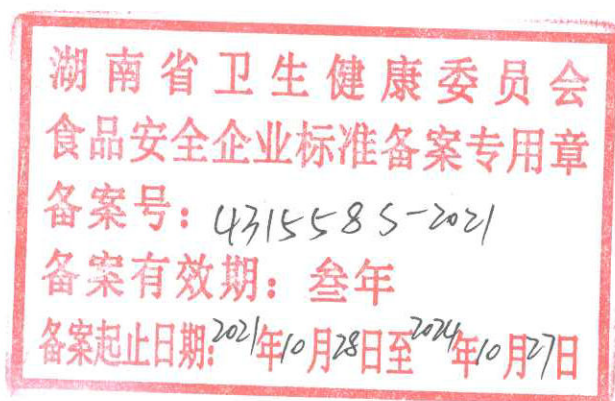


湖南善源生物科技有限公司企业标准

Q/YSSY 0070S-2021

食品安全企业标准

红枣枸杞膏



2021-09-17 发布

2021-10-27 实施

湖南善源生物科技有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1 给出的规则编写。

本标准由湖南善源生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南善源生物科技有限公司。

本标准由湖南善源生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘继伟、宾罗生。

本标准有效期三年。

本标准替代 2021 年 9 月 1 日备案的 Q/YSSY 0070S-2021《食品安全企业标准 红枣枸杞膏》。

本标准相比较于原标准，主要变化如下：

- 删除了“铁”、“维生素 C”指标；
- 明确了食品添加剂和强化剂的使用依据（要求 3.7.2）。



省卫
安全企

红枣枸杞膏

1 范围

本标准规定了红枣枸杞膏的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以红枣、花生衣、黑木耳、枸杞子为主要原料，蜂蜜、红糖、低聚异麦芽糖为辅料（加或不加），添加或不添加食品添加剂和营养强化剂；经水煮、浓缩、配料（加入辅料和（或）食品添加剂、营养强化剂）、熬制、灌装等工艺生产而成的红枣枸杞膏。

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 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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.2	食品安全国家标准 食品相对密度的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 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/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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》	

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，均匀一致	将样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光

滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	线下，观察其色泽、组织形态和杂质；嗅其气味，品其滋味。
组织形态	均匀膏状，无分层、无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
相对密度	≥ 1.2	GB 5009.2

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	0.24	GB 5009.12

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	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	0.02	GB/T 5009.19

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 5 的规定。

表 5 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

3.7 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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.8 食品添加剂和营养强化剂

3.8.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 中 14.04.02.02 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。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 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

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,抽样数量 2kg (不少于 30 个最小独立包装),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、相对密度、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。正常生产时每年至少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检,复检后仍不符合本标准,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,不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 标签应符合 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 产品包装材料应符合 GB/T 28118 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

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

在符合上述贮运条件下，保质期为24个月。

