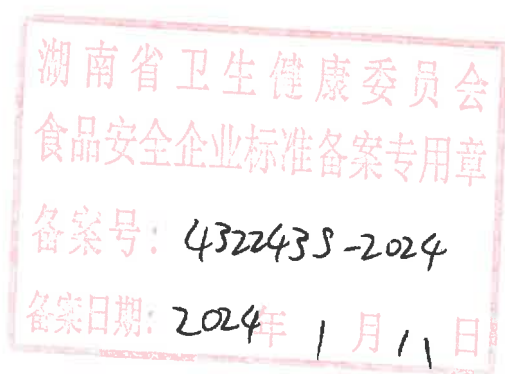


张家界七仙峰生态旅游开发有限公司企业标准

Q/QXFS 0008S-2023

食品安全企业标准 山楂决明颗粒



2023-12-17 发布

2023-01-17 实施

张家界七仙峰生态旅游开发有限公司 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由张家界七仙峰生态旅游开发有限公司提出。

本文件由张家界七仙峰生态旅游开发有限公司归口。

本文件起草单位：张家界七仙峰生态旅游开发有限公司。

本文件主要起草人：张金万。



南
安

山楂决明颗粒

1 范围

本文件规定了山楂决明颗粒的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以山楂、决明子、黄精、葛根、黑芝麻为原料，添加或不添加蜂蜜、添加或不添加麦芽糊精，经挑选、炒制或不炒制作、配料、水煮或不水煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、灭菌、包装等工艺加工而成的山楂决明颗粒。

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 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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 5009.12	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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 6543	运输包装用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 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》	

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。



4 技术要求

4.1 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。

4.2 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
组织形态	颗粒状或粉末状，无结块、无霉变	按GB/T 29605执行。取约5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，倒入装有100ml，25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中，立即嗅其香气、辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味、无霉味及其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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/(%)	≤ 7.0	GB 5009.3

4.4 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)	0.8	GB 5009.12
锡 ^a （以Sn计）/(mg/kg)	150	GB 5009.16

^a仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

4.5 真菌毒素限量

农药最大残留限量应符合表4及相关的规定。

表 4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
展青霉素/(μg/kg)	50.0	GB 5009.185

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表5及GB 2763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/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	0.1	GB/T 5009.19

4.7 微生物限量

4.7.1 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 CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	50				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.7.2 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	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

^a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.8 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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，随机抽取样品总量不少于1kg或不少于30个独立包装的样品，样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。



6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 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。

6.4 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) 停产六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。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.2 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。

6.5.3 微生物项目不符合本标准，判定该批为不合格品，不能复检。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 根据国家标准及相关规定标明硒食用限量。

7.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

应符合GB 31621的规定。

7.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

7.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为24个月。

