

湖南艾嘉生物科技有限公司

Q/AJSW 0005S-2024

食品安全企业标准 肉苁蓉粉

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：432575S-2024

备案日期：2024年3月15日

湖南省卫生
食品安全企业标

2024-01-23 发布

2024-02-23 实施

湖南艾嘉生物科技有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由湖南艾嘉生物科技有限公司提出。

本标准由湖南艾嘉生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南艾嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘子龙、滕建造、严彭、刘德时、毛伟斌。



肉苁蓉粉

1 范围

本标准规定了肉苁蓉粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于肉苁蓉（荒漠）为原料，经称量、提取、过滤、真空浓缩、喷雾干燥、筛分、包装等工艺制成的肉苁蓉粉制品。

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	食品添加剂使用标准
GB 2672	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 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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 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 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（2005）第75号令《定量包装商品计算监督管理办法》

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

3. 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合 GB/T 14456.1-2017 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	黄色或浅黄色，水溶液呈亮黄色	取适量试样置于 50ml 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽或状态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味	具有产品应有特征滋味	
状态	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉（Cd），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
砷（As），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
汞（Hg），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
备注：铅、镉、砷、汞分别按 GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.11、GB 5009.17 规定的方法测定，农药限量应符合农业农村部的相关规定； 限量值基于干品确定，鲜品根据干品按水分进行折算。		

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母, (CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌, 25g	0				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, 25g	0				GB 4789.10
样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4. 生产加工过程卫生要求

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组批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，随机抽取样品 500g（不小于 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 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群，

5.3.2 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂销售。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的所有项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换设备时；
- 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) 停产半年时间以上恢复生产时；
- 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（微生物除外）不符合本标准，应对 2 留样复验，复验后不符合本标准，判为不合格品。

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 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 新食品原料按照相应的公告标明不适宜人群及食用量。

6.1.3 外包装标志符合 GB/T 191 的规定。

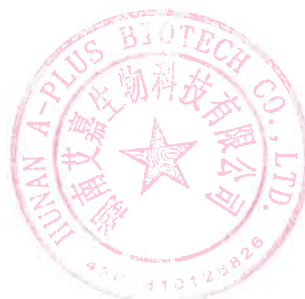
6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

6.2.2 外包装箱应符合 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

在规定的贮存运输条件下，保质期为24个月。

7. 食用范围和限量

食用范围不包括孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿。

