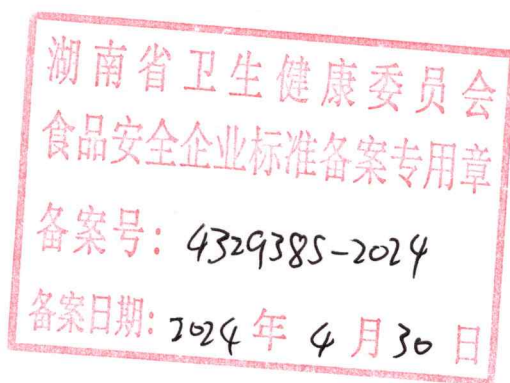


# 谷医堂（湖南）健康科技有限公司企业标准

Q/AGYT 0082S-2024

食品安全企业标准

桃仁香芷膏



2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

谷医堂（湖南）健康科技有限公司 发布

湖  
食

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草原则》的规则起草。

本标准由谷医堂（湖南）健康科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：谷医堂（湖南）健康科技有限公司。

本标准由谷医堂（湖南）健康科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：阳吉长、周璇、陈慧玲。

本标准代替 Q/AGYT 0082S-2021

本标准适用于以下单位：

委托企业：谷医堂（湖南）健康科技有限公司

地址：湖南省长沙市开福区沙坪街道中青路 1118 号沙坪街道办事处机关大楼 410 房

生产企业一：湖南善源生物科技有限公司

地址：湖南省岳阳市湘阴县工业园区茉莉路南

生产企业二：湖南希尔天然药业有限公司

地址：湖南省永州市冷水滩区陶源西路 128 号。



# 桃仁香芷膏

## 1 范围

本标准规定了桃仁香芷膏要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、桃仁、山楂、葛根、香橼、白芷、佛手、陈皮、肉桂、干姜、小茴香为主要原料，蜂蜜、食糖、低聚异麦芽糖其中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经水煮、浓缩、配料、熬制、灌装等工艺生产而成的桃仁香芷膏。

## 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，仅所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 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 4789.15   | 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 5009.12   | 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/T 5009.19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定         |
| GB 5009.185  | 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定       |
| GB/T 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 14880     | 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准      |
| 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/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[2005]第75号令《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    | 具有产品应有的色泽，均匀一致   | 按 GB/T 29605 执行，取混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态，杂质。嗅其气味，品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |                                                                       |
| 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 污染物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

| 项目                | 限量   | 检验方法       |
|-------------------|------|------------|
| 铅 (Pb) / (mg/kg)  | 0.24 | GB 5009.12 |
| 锡* (Sn) / (mg/kg) | 150  | GB 5009.16 |

\*仅限于镀锡薄板容器包装的产品。

3.4 真菌毒素限量

应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

| 项目            | 限量 | 检验方法        |
|---------------|----|-------------|
| 展青霉素/ (μg/kg) | 10 | GB 5009.185 |

3.5 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 微生物限量

3.6.1 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            |
|--------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|              | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15      |
| 酵母/(CFU/g) ≤ | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15      |

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

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

| 项目   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |       |   | 检验方法      |
|------|-----------------------|---|-------|---|-----------|
|      | n                     | c | m     | M |           |
| 沙门氏菌 | 5                     | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |

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

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.8 净含量及允许短缺量

按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》规定执行。  
按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品,抽样基数不得少于50kg,抽样数量为500g(不少于30个最小独立包装),样品分成2份,1份检验,1份留样备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每年进行一次,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) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 检验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、贮存及保质期

### 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 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合食品国家标准的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 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，产品保质期为 24 个月。

