

湖南省博世康中医药有限公司企业标准

Q/HBSK 0049S-2024

食品安全企业标准 黄精制品

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：433624S-2024
备案日期：2024年7月1日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-06-27 发布

2024-07-15 实施

湖南省博世康中医药有限公司

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。

本标准由湖南省博世康中医药有限公司提出。

本标准由湖南省博世康中医药有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省博世康中医药有限公司

本标准主要起草人：陈三春、杨珊、田玉桥、曾朝彦。

黄精制品

1 范围

本标准规定了黄精制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黄精、黑芝麻、桑椹、陈皮、蓝莓干等为原料，以低聚异麦芽糖、蜂蜜、低聚果糖等其中一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经挑拣、熟制（烘炒或蒸煮）或不熟制、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装等工艺生产而成的黄精制品。

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 4789.24	食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验
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/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 8957	食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
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 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	取 50g 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中, 在自然光下, 用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味, 品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味, 无异味	
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	0.2	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 5 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 ⁴	10 ⁵	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) ≤	150				GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.24 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 4 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 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.24 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 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。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一生产日期，同一投料，同一班次，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，抽样数量不少于 500g（或不少于 30 个最小独立包装），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须进行出厂检验，检验合格方可出厂。

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

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每年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) 停产三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验，复验后仍不符合本标准，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，不得复验。

6 标志、包装、运输和贮存

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 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，保质期为12个月。