

Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0008S—2021



桑芝三黑粉

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T1.1-2020《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。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：李访瑞、李一年

本标准于2021年XX月XX日由青海晶珠中药饮片有限责任公司负责人李访瑞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年XX月XX日首次发布。



桑芝三黑粉

1 范围

本标准规定了三黑丸的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以黑桑椹、黑芝麻、黑枸杞、麦芽糖为原料，添加麦芽糖，木糖醇为辅料。经拣选，粉碎，混合，灭菌，分装等工艺制成的桑芝三黑粉。

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 1352	黑豆
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食用中污染物限量
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 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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 20883	麦芽糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
T/TLMY002	黑芝麻
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》	
GB/T 191 包装储运图示标志	
《中华人民共和国药典》（2020年版）	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 黑芝麻应符合 T/TLMY002 的规定。

3.1.3 黑枸杞应符合无污染、无霉变、无杂质，并且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 黑桑葚应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。

3.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽形态，嗅其气味、尝其滋味
滋味，气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
形态	具有该产品应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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）	≤10.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.5	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.12

3.4 微生物限量指标

应符合表5的规定。

表3 微生物限量指标

项目	采集方案 ^a 及限量				试验方法
	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 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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

3.5 净含量

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》要求，并按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。



4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

应符合相关的国家标准、行业标准和有关规定的要求。

4.2 食品添加剂使用范围和使用量

食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

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 批次和抽样

6.1.1 批次的确定

有同一批原料，同一工艺，同一生产线生产包装完好的同一品种为一批。

6.1.2 抽样

在企业的成品库内，从同一批次待销产品中随机抽取，取样基数不得小于10个销售包装，样品分成两份，一份检验用，一份备查。

6.2 检验的分类

产品分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂；出厂检验项目包括感官要求、水分和净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 原料、生产设备、场地环境发生重大变化时；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；

6.3 判定规则

- a) 检验项目全部符合标准，判定合格品。

- b) 检验项目如有一项（微生物项目除外）不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复检，复检后仍不符合本标准，判为不合格品。
- c) 微生物项目如有一项不符合本标准，判为不合格品，不应复验。



7 标志、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品包装应符合国家食品安全要求，包装规格依据客户要求要求进行包装。内包装为无菌铝箔袋应符合 GB 19741 的规定，外包装为纸板桶或钢桶，应符合 GB/T 14187 或 GB/T 325.2 的规定。

包装规格：5克/袋×5袋/盒；5克/袋×10袋/盒；5克/袋×15袋/盒；5克/袋×20袋/盒；5克/袋×30袋/盒；

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库内，包装箱（桶）底部应垫不低于100mm的材料，不得与有毒有害、有异味的物质混贮。

7.4 运输

产品运输时应有遮盖，避免日晒、雨淋，不得与有毒有害及尖锐物品混装混运。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

企业标准主要内容对比情况

标准名称（标准号）	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准	
标准名称（标准号）	桑芝三黑粉 (Q/JZZY 0008S-2021)	SB/T 10347-2017 糖果 压片糖果			
原料要求	生产用水应符合 GB 5749 的规定。 黑芝麻原料按照 T/TLMY002 团体标准执行。 黑枸杞应符合无污染、无霉变、无杂质，并且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。 黑桑葚应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。	应符合相关国家标准或行业标准的规定。			
食品添加剂品种和使用量	麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定，使用量应符合 GB 2760 的规定。	应符合相关国家标准或行业标准的规定。			
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定				
终产品要求	色泽	具有该产品应有的色泽	符合品种应有的色泽		
	感官指标	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
		形态	具有该产品应有的形态	符合品种应有的组织	
		杂质	无外来可见杂质	无正常视力可见杂质	
	理化	水分/（g/100g）	≤10.0	/	

指标	过氧化值(以脂肪计)(g/100g)					≤0.5	/		
	铅					≤0.2	/		
微生物指标	项目	采集方案及限量							
		n	c	m	M				
	菌落总数	5	2	10 ²	10 ³				
	大肠菌群	5	2	1	10				
	沙门氏菌	5	0	0	-				应符合 GB 17399 的规定
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³					
其他内容	无								
修订、变更或修改内容	无								

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	桑芝三黑粉	标准主要起草人	李访瑞、李一年
标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）			
<p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准适用于以黑芝麻、黑枸杞、黑桑葚、麦芽糖浆为原料制成的桑芝三黑粉。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）			
详见附页说明			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
<p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《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。</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
无			

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味, 气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味
形态	具有该产品应有的形态
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g)	≤ 10.0
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2

5.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案 ⁿ 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
ⁿ 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

5.4 净含量

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》要求, 并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。