

Q/QHGY

青海高原红绿色保健制品有限公司企业标

Q/QHGYH 0011S-2023



2024-2-6 发布

2024-2-21 实施

青海高原红绿色保健制品有限公司 发布

前 言

本文件的编写格式符合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。

本文件贯彻了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由青海高原红绿色保健制品有限公司提出。

本文件起草单位：青海高原红绿色保健制品有限公司。

本文件主要起草人：邓新升。

本文件代替并废止Q/QHGYH0011S-2020《标准名称》标准。

本文件与Q/QHGYH0011S-2020《标准名称》相比主要变化如下：

——修改企业标准说明遵循GB/T 1.1-2020《标准化工作指导原则》编制；

——修改原料标注为拉丁文，书写格式为斜体。

本文件于××××年××月××日由青海高原红绿色保健制品有限公司负责人邓新升批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于2024年2月6日再次发布。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QHGYH 0011S-2023《人参黄精膏》。

人参黄精膏

1 范围

本文件规定了人参黄精膏的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本文件适用于人参（人工种植）、沙棘、黄精、茯苓、蒲公英、百合为主原料，其制作经过选料、投料、煎煮、提取、纯化、浓缩、熬制、收膏、灌装、霉菌、存放通过精细的工艺制成的人参黄精膏。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	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量限量
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 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定	
GB/T 5009.86	蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定（荧光法和2, 4-二硝基苯法）	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB 10343	食用酒精	
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB/T 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
卫生部关于指定D-甘露糖醇等58个食品添加剂产品标准公告（2011年 第8号）		
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 人参

人参（ginseng）需采用人工种植。

3.1.2 食用酒精

应符合GB 10343《食用酒精》的规定。

3.1.3 辅料

麦芽糊精、沙棘、黄精、茯苓、蒲公英、百合由供货方提供合格的检测报告。

3.2 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
色泽	深褐色	取适量人参黄精膏置于白瓷盘中，置于自然阳光下用肉眼观察其色泽、组织状态及有无杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
外观	膏剂规整、无明显破损	
气味和滋味	具有人参黄精特有的香味、无异味	
杂质	无明显杂志的均匀膏状	

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/（%）	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.11
维生素 C/（g/100g）	≥ 2.0	GB 5009.86
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 5.0	GB/T 12456

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------



菌落总数/(CFU/g)	750	GB/T 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	30	GB/T 4789.3
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB/T 4789.4 、GB/T 4789.10

3.5 农药残留量

应符合 GB 2763的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

4.1.1 单一品种食品添加剂质量

三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定，并由供货方提供合格的检测报告。

麦芽糊精符合卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告（2011 年 第 8 号），并由供货方提供合格的检测报告。

4.1.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

4.2 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

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

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样

样品按批随机抽取，抽样数量见表4。

表 4 抽样数量

每批生产包装件数	抽样件数
200（含200）以下	5
201-1000	7
1000以上	10

在抽样件数中任意抽取3件（瓶装3瓶；盒装3盒）每件抽取不得少于100g，混匀；将取样样品分为2份，每份样品应为全减所需样品的3倍量，一份送化验室检验，另一份贮存备查。

6.3 检验

检验分原辅料入库检验、出厂检验和型式检验。

6.3.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量检验部门按各种原辅料质量标准进行检验，合格后方可入库。

6.3.2 出厂检验

6.3.2.1 检验项目

净含量、微生物指标为出厂检验的必备项目，铅为定期抽检项目。

6.3.2.2 产品出厂

每批产品须经本厂质量检验部门按本标准进行检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.3 型式检验

6.3.3.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，在下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 更换设备时；
- e) 原辅料产地、供应商发生改变时；
- f) 停产3个月及以上，再恢复生产时；
- g) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时；

6.3.3.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；若微生物限量中有一项不合格，就判该批产品为不合格品，且不得复检。

7 标识、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 本产品包装所选包材应符合 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准和外包装 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱的规定。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味、便于装卸、仓储和运输。

7.2.3 包装规格：装每箱 100 瓶，盒装每箱 20 盒。应按《定量包装商品计算监督管理办法》规定执行。

7.3 贮存

7.3.1 产品应贮存与清洁、阴凉、干燥并具备良好通风条件的库房内。

7.3.2 产品应距离墙面 30 厘米以上存放；禁止与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放，产品适宜在 0-30℃ 温度，相对湿度应低于 75% 贮存。

7.4 运输

7.4.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.4.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.5 保质期

产品在本标准规定的条件下贮存，保质期为 18 个月。

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	人参黄精膏	标准主要起草人	邓新升
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <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，特制订本标准。本标准规定了人参黄精膏的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存运输和保质期。</p> <p>此标准编制依据《果蔬汁饮料卫生标准》GB 9678.1 的要求，在西宁市质量技术监督局的指导下，对产品质量作出了严格的规定，本标准遵循 GB/T 1.1-2020《标准化工作指导原则 第一部分：标准的结构和编写》，按照《中华人民共和国食品通用标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定进行编制。</p>			
<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）</p> <p>本产品的技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法的制定参照GB 9678.1糖果卫生标准和产品实际情况而制定。</p> <p>感官要求：根据产品特性制定色泽，深褐色；组织形态，膏剂规整，大小一致，重量均匀，表面光滑，不得有明显破损；滋味与气味，具有本品特有的香气和滋味；杂质，无肉眼可见的外来杂质。检验方法按照标准制定的方法进行检验。</p> <p>理化指标制定：</p> <p>维生素C：依据企业多次试验结果制定为≥ 2.0 g/100g，按GB 5009.86规定的方法检验。</p> <p>水分：依据企业多次试验结果制定为$\leq 10\%$，按GB 5009.3规定的方法检验。</p> <p>灰分：依据企业多次试验结果制定为$\leq 5\%$，按GB 5009.4规定的方法检验。</p> <p>总酸：依据企业多次试验结果制定为≥ 5（以柠檬酸计）g/L，按GB/T 12456-90</p>			

规定的方法检验。

铅：依据企业多次试验结果制定为 ≤ 0.5 (mg/kg)，按GB 5009.12规定的方法检验。

砷：依据企业多次试验结果制定为 ≤ 0.5 (mg/kg)，按GB 5009.11规定的方法检验。

微生物指标制定：

菌落总数 ≤ 750 CFU/g，参照GB 9678.1要求制定，检验方法按照GB 4789.2规定的方法。

大肠菌群 ≤ 30 MPN/100g，参照GB 9678.1要求制定，检验方法按照GB 4789.3规定的方法。

致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出，参照GB 9678.1要求制定，检验方法按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

符合

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

无

企业标准主要内容对比情况

	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）	人参黄精膏 Q/QHGYH0011S-2023		GB 7101-2022 饮料	无	无
原料要求	人参(<i>ginseng</i>)人工种植、沙棘(<i>Hippophae rhamnoides</i> linn)、黄精、(<i>Rhizoma POLYGONATI</i>)茯苓(<i>Poria</i>)、蒲公英(<i>Herba taraxaci</i>)、百合(<i>Lilium brownii</i> var. <i>viridulum</i>)应符合 DB63/571-2010 的规定，并由供货方提供合格的检测报告。		应符合相应的标准和有关规定		
食品添加剂品种和使用量	无		食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。 食品添加剂的品质和使用量应符合 GB2760 的规定。		
生产工艺要求	人参（人工种植 5 年以下）、沙棘、黄精、茯苓、蒲公英、百合为主原料，其制作经过选料、投料、煎煮、提取、纯化、浓缩、熬制、收膏、灌装、灭菌、存放通过精细的加工，制作出上品膏方。生产加工过程应符合 GB14881 的规定。		应符合 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。		
终产品要求	净含量	符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	未做具体规定		

	感官指标	色泽	深褐色	具有相应的色、香、味及形态、无异味，无肉眼可见的杂质	无	无
		组织与形态	膏剂规整、不得有明显破损			
		滋味与气味	具有人参黄精特有的香味			
		杂质	无肉眼可见外来杂质			
	理化指标	水分（%） ≤	10.0	未作具体规定		
		灰分（%） ≤	5.0			
		铅（以 Pb 计）/（mg/Kg） ≤	0.5	1.0		
		砷（以 As 计）/（mg/Kg） ≤	0.5	0.5		
		维生素 C% ≥	2.0	未做具体规定		
		总酸（以总柠檬酸汁） g/L ≥	5.0	未做具体规定		
	微生物指标	菌落总数，CFU/g ≤	750	750		
		大肠菌群，MPN/100g ≤	30	30		
		致病菌（指沙门氏菌、金黄	不得检出	不得检出		

	标	色葡萄球菌)			
其他内容	无				
修订、变更或修改内容	无				

