

# Q/QHYFK

## 青海永福康生物科技保健制品有限公司企业标准

Q/QHYFK-0001S-2023



### 雪域牦胶固元膏

2024-2-6 发布

2024-2-20 实施

青海永福康生物科技保健制品有限公司 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《中华人民共和国食品安全法》的要求，参考了GB 17399-2016《食品安全国家标准糖果》GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的相合本公司特性进行编写。本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由公司组雪域牦胶固元糕，质量检验，贸易，仲裁的依据。

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/QHYFK 0001S-2017《雪域牦胶固元糕》标准。

本文件与Q/QHYFK 0001S-2017《标准名称》相比主要变化如下：

——更改按新标准格式编写，表1表2表3增加一列检验方法，取消文本中的检验

——更改文本格式，编写格式应符合GB / T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

——更改前言和范围中对标准本身的称谓应书写为“本文件”

——更改菌落总数（CFU / g） $\leq 750$

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/QHYFK 0001S-2023《雪域牦胶固元糕》。

# 雪域牦胶固元糕

## 1 范围

本文件规定了雪域牦胶固元糕产品分类、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。

本文件适用于我公司以牦牛胶、黑芝麻、核桃仁、枸杞、大枣、冰糖、西红花、黄酒等为原料，经原料净选，干燥 配料，混合，煎煮，浓缩，熬制，切条，切片，灭菌，真空包装，入库等工艺制成的即可食用的雪域牦胶固元糕。

## 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 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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
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 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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 13662	黄酒	
GB/T 18672	枸杞	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
QB/T 1173	单晶体冰糖	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	《保健食品检验与评价技术规范（2003年版）》

国家质量监督检验检疫总局令第102号《食品标识管理规定》

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》

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 牦牛（*Bos mutus*）胶：经检验检疫合格的牦牛胶。
- 3.1.2 核桃（*Prunus persica Batsch*）仁：符合《中国药典》2015年版一部279页并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 3.1.3 枸杞（*Lycium chinense Miller*）：应符合GB/T 18672枸杞的规定。
- 3.1.4 黑芝麻（*Semen Sesami Nigrum*）：符合《中国药典》2020年版一部344页并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 3.1.5 大枣（*Ziziphus jujuba Mill*）：符合《中国药典》2015年版一部22页并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 3.1.6 黄酒：符合GB/T 13662-2008规定。
- 3.1.7 冰糖：符合QB/T 1173-2002的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.9 其它辅料：应符合食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有本品固有的色泽和性状，色泽均匀一致	随机取样10片，将其置于洁净的白色瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，视其色泽、鉴别其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	片状固体、整洁光滑，无缺边	
气味和滋味	具有本产品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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/（%）	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 8.0	GB 5009.4
枸杞多糖/（%）	≥ 5.0	附录A
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB/T 5009.11
--------------------	---	-----	--------------

### 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
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10

### 3.5 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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

指同一种产品，用同一种原、辅料，同一次投料，同一工艺、设备所生产的同一规格的包装完好的产品为一批。

### 4.2 抽样

样品按批随机抽取，设批量件数（包装单位：箱、瓶等）为X，X≤3时，每件取样，当3<X≤300时，按随机抽样；当X>30000时，按 $VX/2+1$ 随机抽样。每批样品取样2份，每份样品应为全检所需样品的3倍量，一份送化验室检验，另一份封存备查。

### 4.3 检验

检验分原辅料入库检验、出厂检验和型式检验。

#### 4.3.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应对其品名、规格、数量、供应厂商进行核查，原料牦牛胶、黑芝麻、核桃仁、枸杞、大枣、冰糖、黄酒应按相应有关质量标准进行检验，重点检查水分、总灰分、铅、总砷、汞，合格后方可入库。

#### 4.3.2 出厂检验

##### 4.3.2.1 检验项目

标签、感官要求、水分、灰分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

##### 4.3.2.2 产品出厂

每批产品须经本公司质检部门按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

##### 4.3.3 型式检验

#### 4.3.3.1 检验项目

为本标准规定的全部项目。

#### 4.3.3.2 有下列情况之一时有应进行型式检验：

- a) 本产品投入批量生产时；
- b) 在原料产地、供应商、生产工艺、配方等有改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 设备更换、大修时；
- e) 停产3个月以上又恢复生产时；
- f) 连续正常生产达到6个月时；
- g) 国家食品安全监管机构提出型式检验要求时。

#### 4.4 判定规则

4.4.1.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.4.1.2 微生物指标有任一项不符合本标准的规定时，则判定该批产品不合格。

4.4.1.3 除微生物指标外，其余项目若有不合格时，则在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

#### 5 标识、包装、贮存、运输、保质期

##### 5.1 标识

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

5.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

##### 5.2 包装

5.2.1 产品内包装材料和容器，应符合 GB 9687、GB 9688 的规定。

5.2.2 产品外包装应符合相关食品安全质量标准的有关规定，瓦楞纸箱，应符合 GB / T 6543 的规定。

5.2.3 包装要封口严密，质地牢固，整洁美观，无异味。便于装卸、仓储和运输。

5.2.4 包装规格：12.5g×40 片 / 盒×20 盒 / 件

##### 5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防潮、防晒设施。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染等影响产品质量的物品混装混运。

5.3.2 产品在装卸过程中应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、避免重压。

##### 5.4 贮存

5.4.1 产品的原料、辅料、半成品、成品应分开放置，贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的食品库房内。

5.4.2 按产品的不同品种和规格分别堆码整齐，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

5.4.3 产品距地、离墙不得小于 30cm。

5.4.4 产品适宜在 0~30℃ 温度，相对湿度在 45%~75% 范围内运输、贮存。

#### 5.5 保质期

在规定的贮存运输条件未启封或包装未破损的产品，自生产之日起保质期为24个月。

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	雪域牦胶固元糕（膏）	标准主要起草人	邓新升
标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）			
<p>本标准适用于以牦牛胶为主要原料，以黑芝麻、核桃仁、枸杞、大枣、冰糖、西红花、黄酒为辅料。经原料净选，干燥，配料，混合，煎煮，浓缩，熬制，切条，切片，灭菌，真空包装，入库等一系列工艺制成的雪域牦胶固元糕。</p> <p>经检索，目前尚无相应的国家标准、行业标准或地方标准适用，为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制订本标准，作为企业组织生产和经贸活动的依据。</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>一、技术指标、检验方法的确定</p> <p>（一）感官指标</p> <p>依据本产品固有特性制定，从色泽、组织状态、滋味与气味、杂质四方面描述。检验方法：色泽，取适量牦胶置于白瓷盘中，置于自然阳光下用肉眼观察其色泽；组织状态和杂质，取适量牦胶置于白瓷盘中，用肉眼观察其组织状态及有无杂质。滋味及气味，取适量牦胶置于白瓷盘中，嗅其味，品尝其滋味。</p> <p>（二）理化指标</p> <p>1、水分≤15.0%，依据制备工艺、产品质量要求及企业自身实际检验结果制定，检验方法按 GB 5009.3 规定的方法检验。</p> <p>2、灰分≤8.0%，依据制备工艺、产品质量要求及企业自身实际检验结果制定，检验方法按 GB 5009.4 规定的方法检验。</p> <p>3、多糖≥5.0%，依据制备工艺、产品质量要求及企业自身实际检验结果制定，检验方法按 GB 5009.12 规定的方法检验。</p> <p>4、铅≤0.5mg / kg、总砷≤0.5mg / kg 参数指标依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定而制定，检验方法分别按 GB 5009.12、GB 5009.11 的规定的方法检验。</p>			

(三) 微生物指标

参数指标依据 GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》的规定而确定。

菌落总数 $\leq 750\text{CFU/g}$ ，与国标一致，检验方法按 GB4789.2 规定的方法检验；大肠菌群 $\leq 30\text{MPN/100g}$ ，与国标一致。检验方法按照 GB4789.3 规定的方法检验。

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出，与国标一致。检验方法按照 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法检测。

(四) 净含量及允许负偏差：指标依据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》制定，测定方法按 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行。

(五) 标志、标签：应符合 GB7718、GB28050、GB191 的规定。

(六) 包装：内包装应符合 GB/T 28118 的规定；包装瓶所选包材应符合 GB17762 的规定；外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

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）	雪域牦胶固元糕（膏）Q/QHYFK0001S-2023		GB 17399-2016 食品安全国家标准 糖果	无	无
原料要求	牦牛（ <i>Bos mutus</i> ）胶：经检验检疫合格的牦牛胶。 核桃（ <i>Prunus persica Batsch</i> ）仁：符合《中国药典》2015 年版一部 279 页并符合相应食品安全标准及有关规定。 枸杞（ <i>Lycium chinense Miller</i> ）：应符合 GB/T 18672 枸杞的规定。 黑芝麻（ <i>Semen Sesami Nigrum</i> ）：符合《中国药典》2015 年版一部 344 页并符合相应食品安全标准及有关规定。 大枣（ <i>Ziziphus jujuba Mill</i> ）：符合《中国药典》2015 年版一部 22 页并符合相应食品安全标准及有关规定。 黄酒：符合 GB/T 13662-2008 规定。 冰糖：符合 QB/T 1173-2002 的规定。		应符合相应的标准和有关规定	无	无
食品添加剂品种和使用量	品种	使用量(g/kg)	食品添加剂品种和使用量应符 GB2760 的规定	无	无
	无				
生产工艺要求	本标准适用于以牦牛胶为原料、黑芝麻、核桃仁、枸杞、大枣、冰糖、黄酒为辅料，经原料净选，干燥配料、混合，煎煮，浓缩，熬制，切条，切片，灭菌，真空包装 入库等生产工艺制成的雪域牦胶固元糕。生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。		无	无	无
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》的规定。		无	无
	感官指	色泽	具有本品固有的色泽和性状，色泽均匀一致	无	无

	感官指标	色泽	具有本品固有的色泽和性状，色泽均匀一致	无	无	无
		外观	片状固体、整洁光滑，无缺边	无	无	无
		滋味和气味	具有本产品特有的滋味。气微，无异味	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	无	无
		杂质	无肉眼可见的外来杂质			
	理化指标	水分 (%) ≤	15.0	无	无	无
		灰分 (%) ≤	8.0	无		
		多糖 ≥	5.0	无	无	无
		铅 (以 pb 计) / (mg / Kg) ≤	0.5	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	无	无
		砷 (以 As 计) / (mg / Kg) ≤	0.5			
		菌落总数, CFU / g ≤	750	GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量	无	无
		大肠菌群, MPN / 100g ≤	30			
		致病菌 (指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出			
其他内容	无			无	无	无
修订、变更或修改内容	无					