

Q/ QHTJ

青海特健生物科技有限公司企业标准

Q/QHTJ 0026S-2024



鹿鞭草本固体饮料

2024 年 XX 月 XX 日发布

2024 年 XX 月 XX 日实施

青海特健生物科技有限公司

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。

本文件参考了国家标准 GB 29602《固体饮料》，贯彻了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定的。本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由青海特健生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：青海特健生物科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：张兰花、李玲廷。

本文件于 2024 年 04 月 03 日由青海特健生物科技有限公司负责人张兰花批准，并对标准文件中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于 2024 年 XX 月 XX 日首次发布。



鹿鞭草本固体饮料

1 范围

本文件规定了鹿鞭草本固体饮料的产品分类、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。

本文件适用于以鹿鞭、牡蛎干、当归、党参、黄芪、枸杞为主要原料，添加或不添加麦芽糊精，添加或不添加食品添加剂（二氧化硅），主要原料经精选、清洗、提取、干燥、粉碎、过筛，然后添加辅料经混合、过筛、包装等加工工序制成的鹿鞭草本固体饮料。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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限量
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
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 6543	《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB/T 26940	牡蛎干
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 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY 317	鹿副产品
DBS62/ 001	食品安全地方标准 当归
DBS62/ 007	食品安全地方标准 党参
DBS62/ 008	食品安全地方标准 黄芪
YBB00122002	口服固体药用高密度聚乙烯瓶
YBB0032004	钠钙玻璃管制口服液瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》



3 技术要求

3.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得添加国家明令禁止的物质和原料。原辅料应符合相应的质量要求。食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.2 原辅料要求

3.2.1 原料

3.2.1.1 鹿鞭：应取自牧场养殖，经动物检疫部门检疫合格的祁连山马鹿的生殖器官，应符合NY 317的规定。

3.2.1.2 牡蛎干：应符合GB/T 26940 的规定。

3.2.1.3 当归：应符合 DBS62/ 001 的规定。

3.2.1.4 党参：应符合DBS62/ 007 的规定。

3.2.1.5 黄芪：应符合DBS62/ 008 的规定。

3.2.1.6 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

3.2.2 辅料

3.2.2.1 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.2.2.2 二氧化硅：应符合GB 25576的规定。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品特有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置50g无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	具有本品特有的气味，滋味，无异嗅、无异味	
组织状态	具有本品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.4 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 ≤	8.0	GB 5009.3
灰分 g/100g ≤	20.0	GB 5009.4
蛋白质 % ≥	10.0	GB 5009.5
铅(以Pb计) mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
砷(以As计) mg/kg ≤	0.9	GB 5009.11
镉(以Cd计) mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
汞(以Hg计) mg/kg ≤	0.3	GB 5009.17

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量指标

项 目	采样方案 c 及限量(若非指定,均以/25g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌 (CFU/g)	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

c 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 农药残留限量

农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定,符合国家质量监督检验检疫总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则



6.1 组批

由相同的加工方法生产的同一批次，同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一等级的产品为一批产品。

6.2 抽样方法和数量

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，出厂检验每批随机抽取20盒（瓶），10盒（瓶）做检验，10盒（瓶）留样。

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

检验项目包括：感官指标和净含量、水分、微生物指标中菌落总数。每批产品须经厂质量检验部门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 在下列情况之一时应进行型式检验：

- 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进行型式检验要求时。

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 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.4.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.4.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。并标注婴幼儿、儿童不适宜食用。

7.2 包装



包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.9、GB/T 28118、YBB00122002 和 YBB0032004 的规定，包装牢固，封口严密。包装规格：260g/瓶；其规格根据客户要求进行制定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，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说明



标准名称	鹿鞭草本固体饮料	标准主要起草人	张兰花 李玲廷
标准概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>此标准生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。</p> <p>本标准适用于以鹿鞭、牡蛎干、当归、党参、黄芪、枸杞为主要原料，添加或不添加麦芽糊精，添加或不添加食品添加剂（二氧化硅），主要原料经精选、清洗、提取、干燥、粉碎、过筛，然后添加辅料经混合、过筛、包装等加工工序制成的鹿鞭草本固体饮料。</p> <p>公司确定产品的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了有关的法规、规章及国家标准、行业标准、地方标准资料，初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。通过对试制的具有代表性的样品进行检测，在参考国家、地方、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，对准草案稿进行了修改，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）			
见附页（可以另附页说明）			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
<ol style="list-style-type: none">1. 本标准参考了国家标准 GB 29602《固体饮料》，贯彻了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定的。2. 本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
无			



附件：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）

1、原辅料要求：

原料：鹿鞭应取自牧场养殖，经动物检疫部门检疫合格的祁连山马鹿的生殖器官，应符合 NY 317、GB 2707 的规定；牡蛎干应符合 GB/T 26940 的规定；当归应符合 DBS62/ 001 的规定；党参应符合 DBS62/ 007 的规定；黄芪应符合 DBS62/ 008 的规定；枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

辅料：麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定；二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。

2、生产工艺

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。

2.1 编写依据：

依据 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》的规定而制定。

2.2 产品配方：

鹿鞭草本固体饮料：本标准适用于以鹿鞭、牡蛎干、当归、党参、黄芪、枸杞为主要原料，添加或不添加麦芽糊精，添加或不添加食品添加剂（二氧化硅）。

2.3 产品制作方法：

主要原料经精选、清洗、提取、干燥、粉碎、过筛，然后添加辅料经混合、过筛、包装等加工工序制成的鹿鞭草本固体饮料。

3、生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

4、产品的检验指标及检验方法。

4.1 感官指标：

项目	要求	依据标准	检验方法
色泽	具有本品特有的色泽	参考多批次产品检验数据。	取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	具有本品特有的气味，滋味，无异嗅、无异味	参考多批次产品检验数据。	
组织状态	具有本品应有的状态，无正常视力可见外来异物	参考多批次产品检验数据。	

4.2 理化指标


项目	单位	指标	依据标准	检验方法
水分	g/100g	≤8.0	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.3 规定的方法检验。
灰分	g/100g	≤20.0	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.4 规定的方法检验。
蛋白质	%	≥10.0	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.5 规定的方法检验。
铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤1.0	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.12 规定的方法检验。
砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.9	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.11 规定的方法检验。
镉(以 Cd 计)	mg/kg	≤0.5	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.15 规定的方法检验。
汞(以 Hg 计)	mg/kg	≤0.3	参考多批次产品检验数据。	按 GB 5009.17 规定的方法检验。

4.3 微生物指标

项目	指标				依据标准	检验方法
	采样方案及限量					
	n	c	m	M		
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10000	100000	参考多批次产品检验数据	按 GB 4789.2 规定的方法检验。
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	参考多批次产品检验数据	按 GB 4789.3 第二法规定的方法检验。
霉菌 (CFU/g)	≤50				参考多批次产品检验数据	按 GB 4789.15 规定的方法检验。
沙门氏菌	5	0	0	-	参考多批次产品检验数据	按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3 净含量符合国家市场监督管理总局令第 70 号公布《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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
鹿鞭草本固体饮料 Q/QHTJ 0026S—2024	<p style="text-align: center;"></p> <p>原料：鹿鞭应取自牧场养殖，经动物检疫部门检疫合格的雄鹿阴茎、鹿的生殖器官，应符合 NY 317、GB 2707 的规定；牡蛎干应符合 GB/T 26940 的规定；当归应符合 DBS62/ 001 的规定；党参应符合 DBS62/ 007 的规定；黄芪应符合 DBS62/ 008 的规定；枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。</p> <p>辅料：麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定；二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。</p>	GB/T 29602 《固体饮料》	无	无
原辅料要求		原辅料应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。	无	无
食品添加剂品种和使用量	二氧化硅 二氧化硅使用量 0.2g/Kg	食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定；食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 规定	无	无
生产工艺要求	本文件适用于以鹿鞭、牡蛎干、当归、党参、黄芪、枸杞为主要原料，添加或不添加麦芽糊精，添加或不添加食品添加剂（二氧化硅），主要原料经精选、清洗、提取、干燥、粉碎、过筛，然后添加辅料经混合、过筛、包装等加工工序制成的鹿鞭草本固体饮料。	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固态制品。	无	无



项 目	要 求	要 求	要 求
色 泽	具有本品特有的色泽		无
滋味、气味	具有本品特有的气味, 滋味, 无异嗅、无异味		无
组织状态	具有本品应有的状态, 无正常视力可见外来异物		无
水分 g/100g	≤	8.0	/
灰分 g/100g	≤	20.0	/
蛋白质 %	≥	10.0	/
铅 (以Pb计) mg/kg	≤	1.0	/
砷 (以As计) mg/kg	≤	0.9	/
镉 (以Cd计) mg/kg	≤	0.5	/
汞 (以Hg计) mg/kg	≤	0.3	/
		采样方案及限量	
		n c m M	/
菌落总数/(CFU/g)		5 2 10000 100000	/
大肠菌群 (CFU/g)		5 2 10 100	/
霉菌 (CFU/g) ≤		50	/
沙门氏菌 (/25g)		5 0 0 -	/
净含量	符合 JJF107 定量包装商品净含量计量检验规则和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。		无
其他内容			无
修订、变更或修改内容			无

终产品要求

其他内容

修订、变更或修改内容