

ICS 67.140.10
X 51

Q/YGT

海南省食品安全企业标准

Q/YGT 0001S—2020

枣杞阿胶浆

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46 01675-2020
有效期: 2020年6月15日
至 2023年6月14日



2020-06-01 发布

2020-06-30 实施

易港堂（海南）医学研究股份有限公司 发布

前 言

本标准由易港堂（海南）医学研究股份有限公司提出。
本标准由易港堂（海南）医学研究股份有限公司起草。
本标准主要起草人：肖万伟、余泽江。
本标准为首次发布。

枣杞阿胶浆

1 范围

本标准规定了枣杞阿胶浆的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以红枣、黑芝麻、龙眼肉、核桃仁、枸杞子、阿胶、冰糖为原料，经粉碎、添加黄酒搅拌均匀、蒸制、包装等生产工艺制成的枣杞阿胶浆产品生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 13662 黄酒
- 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/T 35883 冰糖
- LY/T 1922 核桃仁
- 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第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》（2015版 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
 3.1.2 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
 3.1.3 龙眼肉、枸杞子：应符合《中华人民共和国药典》（2015 版 一部）的要求。
 3.1.4 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的要求。
 3.1.5 冰糖：应符合 GB/T 35883 的要求。
 3.1.6 黄酒：应符合 GB/T 13662 的要求。
 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	黑褐色	取适量试样置于洁净的 50g 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀浆状	
滋味与气味	具有本品特有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法检测。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 1kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 要求，运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品内包装用玻璃应符合GB 4806.5的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于干燥、低温（1-20℃）的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为9个月。

