

ICS 67.160
X 51

Q/SLJY

海南省食品安全企业标准

Q/SLJY 0001S—2024

含 SOD 植物提取物

2024 - 05 - 01 发布

2024 - 05 - 06 实施

神粮（海南）酒业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由神粮（海南）酒业科技有限公司提出。

本标准由神粮（海南）酒业科技有限公司起草

本标准同时适用于委托生产企业：贵州神粮酒业有限公司（地址：贵州省遵义市仁怀市茅台镇元木岩村元木岩组096号）、泸州神粮酒业有限公司（地址：四川省泸州市泸县嘉明镇正大街105号）、上海江瀚健康科技有限公司：上海市松江区申港路3255号30幢1层。

本标准主要起草人：王文有、马正驰、卢长丽。

本标准为首次发布。

含 SOD 植物提取物

1 范围

本标准规定了含SOD植物提取物的技术要求、生产过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保存期等要求。

本标准适用于是以含SOD的刺梨、沙棘、黄精等天然植物为主要原料，选用药食同源的底物[如：丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶等]和国家规定的可在食品中应用的结构菌种（如：唾液链球菌嗜热亚种、植物乳杆菌、干酪乳杆菌等）作为营养源，经研磨、灭菌、发酵、离心浓缩、干燥或不干燥、灭菌、包装等生产工艺制成的含SOD植物提取物的生产控制、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 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶(SOD)活性的测定
- 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箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》2020版

国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告(2022年 第4号)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 刺梨：应新鲜完好，成熟适度，无腐烂、无虫蛀、无霉变，农药残留应符合 GB 2763 的规定。
 3.1.2 沙棘、黄精：应符合《中华人民共和国药典》2020版的要求。
 3.1.3 药食同源：应符合《中华人民共和国药典》2020版的要求。
 3.1.4 菌种：应符合国家卫生健康委关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告(2022年 第4号)的要求。
 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于50ml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
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
状 态	液体无明显分层，状态均匀，允许有少量沉淀。固体为粉末状，无结块	
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
		固 体	液 体	
超氧化物歧化酶(SOD)活性, U/mL	≥	3000	2000	GB/T 5009.171
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	0.4	GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg	≤	150		GB 5009.16

注：锡指标仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

3.4 微生物限量

应符合表3、表4的规定。

表3 固体状微生物限量

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	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。

表4 液体状微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母，CFU/mL ≤	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695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品种、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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1L或kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- 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、GB 28050的规定，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用金属或塑料或玻璃材料应符合GB 4806.1的要求，外包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

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

产品应储存于常温、干燥、通风的仓库内，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18个月。