

# Q/WJB

## 海南省食品安全企业标准

Q/WJB 0027S—2024

### 参芝龟鳖粉

2024 - 04 - 20 发布

2024 - 05 - 20 实施

五指山万广生物科技有限公司 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。

本标准由五指山万家宝科技有限公司提出。

本标准由五指山万家宝科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨国显、杨坤鑫。

本标准为首次发布。

# 参芝龟鳖粉

## 1 范围

本标准规定了参芝龟鳖粉的技术要求、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。

本标准适用于以西洋参、人参（人工种植）、灵芝（赤芝、紫芝）、牛大力、红枣、枸杞子、甘草、桔皮、桂圆肉，忧遁草、诺丽果、姜、胡椒、丁香、肉桂、小茴香、草果为原料，经挑选、清理、切割、粉碎或打浆、干燥，添加龟鳖粉、调配、包装等删除工艺制成的参芝龟鳖粉的生产控制、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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 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
- GB/T 29602 固体饮料
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 455 胡椒
- DBS46/002 食品安全地方标准 干制牛大力

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》  
 卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》  
 国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》  
 《中华人民共和国野生动物保护法》  
 《中华人民共和国野生动物保护实施条例》  
 《中华人民共和国药典》（2020年 一部）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 西洋参、灵芝（赤芝、紫芝）：应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告的规定。
- 3.1.2 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 3.1.3 牛大力：应符合 DBS46/ 002 的规定。
- 3.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.5 枸杞子、甘草、桔皮、桂圆肉、丁香、肉桂、小茴香、草果：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年 一部）的要求。
- 3.1.6 忧遁草、诺丽果：应新鲜、无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 3.1.7 姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.8 胡椒：应符合 NY/T 455 的要求。
- 3.1.9 龟鳖粉：应符合 GB 2733 的要求，龟鳖来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定的原料制成，质量符合 GB/T 29602 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	褐色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有所添加原料特有的气味和滋味，无异味	
性 状	疏松的粉末状，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
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

### 3.4 微生物限量

应符合表4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/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 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1kg), 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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 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 和 GB 28050 的规定，并标注每日食用量≤5g（食用量按鲜叶计每日≤30g，按工艺计算6g鲜叶加工成1g粉）和孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用；包装储运图示标志应符合GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品包装材料用铝塑复合袋包装，包装材料应符合GB 4806.13的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 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；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

产品需冷藏 10℃以下保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用冷库内；贮存环境应干净、整洁；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 12 个月。