

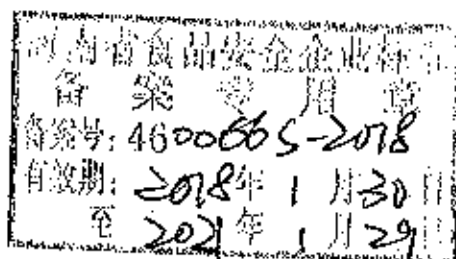
Q/ZWYY

海南省食品安全企业标准

Q/ZWYY 0004S—2018

代替 Q/ZWYY 0004S—2017

蛛王[®]黄精液



2018-01-05 发布

2018-01-10 实施

海南蛛王药业有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2-2002《标准化工作导则第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求进行编写。

本标准代替Q/ZWYY 0004S—2017《株王TM黄精液》。

本标准与Q/ZWYY 0004S—2017相比，主要变化如下：

——产品名称变更为《株王[®]黄精液》。

本标准由海南株王药业有限公司提出。

本标准由海南株王药业有限公司起草。

本标准起草人：李平、王兴旺、曾青钦、安桂芹、朱一强。

本标准所替代标准的历次版本发布情况：

——Q/ZWYY 0004S—2017。

蛛王®黄精液

1 范围

本标准规定了蛛王®黄精液的技术要求、食品添加剂、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、贮存的要求。

本标准适用于以生活饮用水、黄精、枸杞、鹿茸血、益智、茯苓、人参（人工种植）、芡实、山楂、红枣、小茴香、肉桂、丁香、L-精氨酸为主要原料，经水煎煮、过滤、添加食品添加剂山梨酸钾、调配、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成蛛王®黄精液的生产控制、检验和贮存等环节。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 28306 食品安全国家标准 食品添加剂 L-精氨酸
- 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 大肠菌群测定
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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 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 22300 丁香
- 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

NY 317 鹿藿产品

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《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令[2009]第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）

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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。

3.1.3 鹿茸血：应符合 NY 317 的要求。

3.1.4 红参：应符合 GB/T 5835 的要求。

3.1.5 益智、黄精、茯苓、芡实、山楂、小茴香、肉桂：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的要求。

3.1.6 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求。

3.1.7 丁香：应符合 GB/T 22300 的要求。

3.1.8 L-精氨酸：应符合 GB 28306 的要求。

3.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 2760 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	棕色或棕红色，颜色均一	取适量试样置于洁净的 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。
性 状	呈均匀的液体状，允许有少量天然植物沉淀	
滋味与气味	具有本品天然的特有气味与滋味，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/L	≤ 0.25	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28

3.4 微生物限量

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/25mL表示)				检验方法
	n	C	c	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

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为指定可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。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, 并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760及表2的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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2L, 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前, 应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目: 感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目, 其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装应清洁、无毒、无异味、无破损；使用复合食品包装袋应符合GB 4806.1和GB 4806.5的规定。产品外包装使用瓦楞纸箱材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。