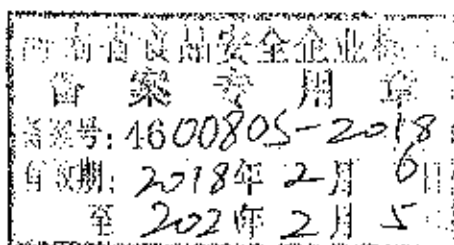


Q/JH

海南省食品安全企业标准

Q/JH 0051S—2018
代替 Q/JH 0051S—2014

海之婷海参荷叶粉



2018-02-01 发布

2018-02-10 实施

海南加华海产生物制药集团有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/JH 0051S-2014《海之婷海参荷叶粉》。

本标准与Q/JH 0051S—2014相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南加华海产生物制药集团有限公司提出。

本标准由海南加华海产生物制药集团有限公司起草。

本标准主要起草人：韩奋、吴俊锋。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—— Q/JH 0051—2014。

海之婷海参荷叶粉

1 范围

本标准规定了海之婷海参荷叶粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检测规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以海参为原料，荷叶为辅料，经消除内脏、漂洗、烘干、粉碎、包装等生产工艺制成的海之婷海参荷叶粉的生产控制、检验和储运等环节。

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 菌霉及酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14884 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- 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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 海参：应符合 GB 10136 的要求。

3.1.2 荷叶：应符合《中华人民共和国药典》（2015版 一部）的要求，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.3 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
性 状	呈松散粉末状或颗粒状	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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
色 泽	呈绿褐色	
滋味与气味	微咸，稍带腥味，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
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.8	GB 5009.123

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	10^2	5×10^3	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	50				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: 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 为指标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 4789.26 执行。

3.5 净含量

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规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督检验部门按原辅料要求标准检验。

5.2 组批

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

5.3 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, 抽样数不得少于 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。

5.4 出厂检验

产品由生产企业的质量检验部门检验合格后方可出厂, 产品出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

5.5 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备及可能影响产品质量时;
- 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3个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全部门提出进行型式检验的要求时。

5.6 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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品外包装应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

产品的内包装材料应分别符合GB/T 28118的要求。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具应保持清洁, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时防止挤压、碰撞、曝晒、雨淋, 装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内; 避免阳光直射。仓库周围应无异气污染; 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24个月。