

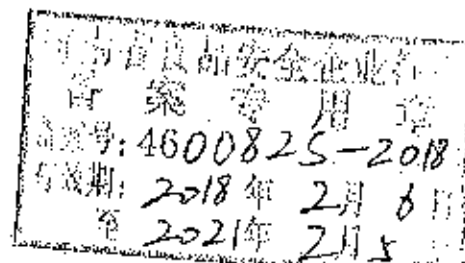
Q/JH

海南省食品安全企业标准

Q/JH 0060S—2018

代替 Q/JH 0060S—2014

海之清海参山药粉



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 0060S—2014《海之清海参山药粉》。

本标准与Q/JH 0060S—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 0060—2014。

海之清海参山药粉

1 范围

本标准规定了海之清海参山药粉的技术要求、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，以山药、百合为辅料，经清除内脏、漂洗、烘干、粉碎、包装等生产工艺制成的海之清海参山药粉的生产控制、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 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 霉菌及酵母计数
- 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 14881 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》

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 山药、百合：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瓷盘中，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	呈淡粉色	
滋味/气味	微咸，稍有腥味，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	≤	2.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

行致申瑞安注册

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 ³	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 4789.23 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。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。

5.4 出厂检验

产品由生产企业的质量检验部门检验合格并附合格证方可出厂，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，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、暴晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、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。