

ICS 67.160.10
X 63

Q/WZSZW

海南省食品安全企业标准

Q/WZSZW 0002S—2024

蛛王®黄精液

2024-10-08 发布

2024-11-08 实施

五指山蛛王生物科技有限公司 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。

本标准由五指山蛛王生物科技有限公司提出。

本标准由五指山蛛王生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王兴旺、李平。

本标准为首次发布。

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，用益智仁、黄精、小茴香、桂皮、丁香、枸杞、红枣、肉苁蓉、山楂、茯苓、芡实、人参（人工种植）、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、灌装、包装等生产工艺制成的蛛王®黄精液的生产控制、检验、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 1889.39 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 沙门氏菌检测

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

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 4806.5 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 5009.12 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 食品饮用水卫生标准

GB/T 5835 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/T 18672 枸杞

GB/T 22300 丁香

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

GB/T 30381 桂皮

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 肉苁蓉、益智仁、茯苓、黄精、芡实、山楂、小茴香：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的要求。
- 3.1.2 桂皮：应符合 GB/T 30381 的要求。
- 3.1.3 丁香：应符合 GB/T 22300 的要求
- 3.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 3.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.6 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 3.1.7 L-精氨酸：应符合 GB 28306 的要求。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 1889.39 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，品其香气、口味和风格滋味。
性 状	成均匀的液体，允许有少量悬浮物及微量植物沉淀	
滋味与气味	具有天然的特有气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
山梨酸钾（以山梨酸钾计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
铅（以Pd计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

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	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
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
注：样品的采样及处理按 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，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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 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。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2L），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。

6.3 出厂检验

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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

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。所检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 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用瓶及瓶盖应分别符合 GB 4806.4 、GB 4806.5 和 GB 4806.7 要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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，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。

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

在符合本规定条件下，产品保质期24个月。
