

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。
