

Q/HNJW

海南省食品安全企业标准

Q/HNJW 0002S—2024

人参枸杞肉苁蓉方便食品

2024-04-08 发布

2024-05-08 实施

海南俊伟生物医药公司 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。

本标准由海南俊伟生物医药公司提出。

本标准由海南俊伟生物医药公司起草。

本标准起草人：刘俊伟、谷明军。

本标准为首次发布。

人参枸杞肉苁蓉方便食品

1 范围

本标准规定了人参枸杞肉苁蓉方便食品的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以人参（人工种植）、枸杞和肉苁蓉（荒漠）为主要原料，以鹿鞭、菊花、甘草为辅料，经原料前处理、配料、粉碎、搅拌混匀、成型、干燥或不干燥、内包装、外包装等生产工艺制成的人参枸杞肉苁蓉方便食品的生产控制、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 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 大肠菌群计数

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分和灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 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 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

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》

卫生部卫监督函〔2012〕8号《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》

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》

国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局2023年第9号公告《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

《中华人民共和国药典》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 3.1.2 鹿鞭：应符合卫生部卫监督函〔2012〕8 号的规定。
- 3.1.3 菊花、甘草：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.5 肉苁蓉（荒漠）：应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告的有关规定。
- 3.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。

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	呈棕色至褐色，色泽均匀	取试样置于洁净、干燥的白色磁盘中，在自然光线下目测色泽、组织形态和杂质；用嗅觉鉴别气味；按标签食用方法处理后，品尝其滋味
滋味、气味	具有本品应有滋味和气味、无异味	
状态	颗粒状或圆型，无粘连，无结块，无正常视力可见的外来异物	

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/kg ≤	0.15	GB 5009.12
水分，g/100g ≤	16.0	GB 5009.3

3.4 微生物限量

应符合表4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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

表 3 微生物限量（续表）

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	
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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 组批

以同一次调配、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样方法和数量

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1000 件者按 1000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），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。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

5.4 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的有关要求。还应按国家行政主管部门公布的相关公告或相应食品安全地方标准的规定，标明不适宜食用人群及食用限量。运输包装的储运标志应符合GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求，或采用符合食品安全相关国家标准要求的其他包装材料。产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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

产品在本标准规定的条件，产品保质期按产品标签标示执行。
