

Q/XEY

海南省食品安全企业标准

Q/XEY 0005S—2024

代替 Q/XEY 0005S—2020

鳄鱼膏



2023-12-15 发布

2024-01-30 实施

海南喜鳄缘农业开发有限公司 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。

本标准代替 Q/XEY 0005S—2020《鳄鱼膏》。

本标准与 Q/ XEY 0005S—2020 相比主要变化如下：

- 引用最新版本的规范性引用文件；
- 修订了产品范围；
- 增加产品分类。

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司提出。

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：许金旺，柯艺明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/XEY 005S—2020。

鳄鱼膏

1 范围

本标准规定了鳄鱼膏的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜（冻）动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DBS 46/002 海南省食品安全地方标准 干制牛大力
- GB/T 35883 冰糖
- DBS45/013 食品安全地方标准 黑凉粉（干粉）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国野生动物保护法》
- 《中华人民共和国野生动物保护实施条例》
- 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》

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》

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》

《中华人民共和国药典》

3 产品分类

3.1 鳄鱼膏

以饮用水（山泉或矿泉水）、鲜鳄鱼、仙草凉粉、冰糖为主要原料，选择性添加莲子、桂圆、薏苡仁、玉竹、茯苓、黄精、红枣、芡实、枸杞子、罗汉果、益智仁、甘草、人参（人工种植、五年及以下）、五指毛桃、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、天麻、牛大力等为原料，经清洗、切块、破碎、（鳄鱼和中药）提取、调配（加入仙草凉粉）、过滤、灌装、封口、灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成的可直接食用的鳄鱼膏。

3.2 人参鳄鱼膏

以饮用水（山泉或矿泉水）、鲜鳄鱼、人参（人工种植、五年及以下）、仙草凉粉、冰糖为主要原料，选择性添加莲子、桂圆、薏苡仁、玉竹、茯苓、黄精、红枣、芡实、枸杞子、罗汉果、益智仁、甘草、五指毛桃、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、天麻、牛大力等为原料，经清洗、切块、破碎、（鳄鱼和中药）提取、调配（加入仙草凉粉）、过滤、灌装、封口、灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成的可直接食用的人参鳄鱼膏。

3.3 石斛鳄鱼膏

以饮用水（山泉或矿泉水）、鲜鳄鱼、铁皮石斛、仙草凉粉、冰糖为主要原料，选择性添加莲子、桂圆、薏苡仁、玉竹、茯苓、黄精、红枣、芡实、枸杞子、罗汉果、益智仁、甘草、人参（人工种植、五年及以下）、五指毛桃、党参、肉苁蓉、黄芪、灵芝、天麻、牛大力等为原料，经清洗、切块、破碎、（鳄鱼和中药）提取、调配（加入仙草凉粉）、过滤、灌装、封口、灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成的可直接食用的膏。

3.4 牛大力鳄鱼膏

以饮用水（山泉或矿泉水）、鲜鳄鱼、牛大力、仙草凉粉、冰糖为主要原料，选择性添加莲子、桂圆、薏苡仁、玉竹、茯苓、黄精、红枣、芡实、枸杞子、罗汉果、益智仁、甘草、人参（人工种植、五年及以下）、五指毛桃、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、天麻等为原料，经清洗、切块、破碎、（鳄鱼和中药）提取、调配（加入仙草凉粉）、过滤、灌装、封口、灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成的可直接食用的的牛大力鳄鱼膏。

3.5 天麻鳄鱼膏

以饮用水（山泉或矿泉水）、鲜鳄鱼、天麻、仙草凉粉、冰糖为主要原料，选择性添加莲子、桂圆、薏苡仁、玉竹、茯苓、黄精、红枣、芡实、枸杞子、罗汉果、益智仁、甘草、人参（人工种植、五年及以下）、五指毛桃、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、牛大力等为原料，经清洗、切块、破碎、（鳄鱼和中药）提取、调配（加入仙草凉粉）、过滤、灌装、封口、灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成的可直接食用的的天麻鳄鱼膏。

3.6 灵芝鳄鱼膏

以饮用水（山泉或矿泉水）、鲜鳄鱼、灵芝、仙草凉粉、冰糖为主要原料，选择性添加莲子、桂圆、薏苡仁、玉竹、茯苓、黄精、红枣、芡实、枸杞子、罗汉果、益智仁、甘草、人参（人工种植、五年及以下）、五指毛桃、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、天麻、牛大力等为原料，经清洗、切块、破碎、（鳄鱼和中药）提取、调配（加入仙草凉粉）、过滤、灌装、封口、灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成的可直接食用的灵芝鳄鱼膏。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜鳄鱼肉：应符合 GB 2733 的要求，鳄鱼来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定，即人工繁育的暹罗鳄（*Crocodylus siamensis*）、湾鳄（*Crocodylus porosus*）和尼罗鳄（*Crocodylus niloticus*）；饲养时间在 5 年以上。

4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 人参：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

4.1.4 牛大力：应符合 DBS 46/002 的规定。

4.1.5 莲子、枸杞子、桂圆、芡实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、黄精：应符合《中华人民共和国药典》要求。

4.1.6 铁皮石斛、党参、肉苁蓉、黄芪、灵芝、天麻：应符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告的要求。

4.1.7 五指毛桃：无污染、无虫蛀、污染物限量符合 GB 2762 的要求。

4.1.8 冰糖：应符合 GB/T 35883 要求。

4.1.9 仙草凉粉：应符合 DBS45/ 013 要求。

4.2 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	具有本品固有的色泽	将被检样品适量置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及是否存在杂质，并嗅其气味，辩其滋味。
性 状	呈凝胶状或弹性膏体，质地柔软	
滋味与气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
固形物，， g/100g	≥ 20	GB/T 10786
蛋白质， g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷（以 Asg 计）	≤	0.1	GB 5009.11
--------------	---	-----	------------

表 2 理化指标（续表）

项 目		指 标	检验方法
甲基汞（以 Hg 计），mg/ kg	≤	1.0	GB 5009.17
镉（以 As 计） ^a ，mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
锡（以 Sn 计） ^a mg/kg	≤	250	GB 5009.16
^a 仅用于镀锡包装罐的产品；			

4.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26检验。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法检测。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按 0.1%随机抽样，每批抽样量不少于 10 个最小完整包装，样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目为：感官要求、净含量、蛋白质和标签。

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) 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。

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。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。微生物指标以外的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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。还应标示:(1)食用人群:配料有人参的产品孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用,配料有牛大力的产品婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用;(2)食用量,按配方投料量(以干品计):人参食用量应 ≤ 3 克/天,牛大力食用量应 ≤ 8 克/天。储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 14251规定,产品外包装应符合GB 23350的要求。外包纸箱应符合GB/T 6543规定。包装规格为200g/罐;或根据市场需求规格包装。

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

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。