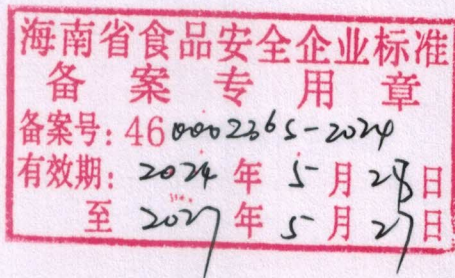


Q/HRZ

海南省食品安全企业标准

Q/HRZ 0002S—2024

灵芝乳酸菌压片糖果



2024-05-10 发布

2024-06-20 实施

海南和润滋生物制品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由海南和润滋生物制品有限公司提出。

本标准由海南和润滋生物制品有限公司起草。

本标准主要起草人：张站豪、张仁超、徐畅。

本标准为首次发布。

灵芝乳酸菌压片糖果

1 范围

本标准规定了灵芝乳酸菌压片糖果的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以冻干乳酸菌粉(乳酸乳球菌乳酸亚种*Lactococcus Lactis subsp. Lactis*)、灵芝提取物、黄芪提取物为主要原料,白砂糖、硬脂酸镁、食品用香精为辅料,经混合、过筛、制粒、压片、包装等生产工艺制成的灵芝乳酸菌压片糖果的生产控制、检验、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/T 317 白砂糖

GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 4789.24 食品安全国家标准食品 微生物学检验 糖果、巧克力和代可可脂巧克力及其制品、可可制品采样和检样处理

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

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 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品国家安全标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品国家安全标准 食品中铅的测定

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 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

JJF1070 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》

卫生健康委公告 2022 年第 4 号 《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 冻干乳酸菌粉：应符合附录 A 的要求。
- 3.1.2 黄芪提取物、灵芝提取物：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的要求。
- 3.1.5 食品用香精：应符合 GB 30616 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	白色或类白色	取 10 克左右的样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其香气，辩其滋味与气味
滋味与气味	具有本品特有的气味，无异味	
性 状	圆形、椭圆形或异型片	
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 ≤	7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
大肠菌群，CFU/g <	10	GB 4789.3
乳酸菌，CFU/g ≥	10 ⁶	GB 4789.35
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB 4789.24 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JJF1070 规定检测。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合 3.1 中列的相应的标准要求。

4.2 食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 17403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 500g,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。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、水分、净含量、乳酸菌、大肠菌群。

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。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。

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

产品包装用塑料瓶应符合GB 4806.7的要求，产品规格为0.5g/片、0.8g/片、1.0g/片，包装规格为60片/瓶、80片/瓶、100片/瓶，或按客户要求包装；产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输包装采用纸箱应符合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；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，仓库周围应无异味污染，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36个月。

附 录 A

(规范性附录)

冻干乳酸菌粉的质量要求

A.1 适用范围

本附录适用于以符合卫办监督发[2010]65号和QB/T 4575要求的乳酸菌为原料，经发酵、离心、冷却干燥、粉碎过筛、混合、分装包装的冻干乳酸菌粉。

A.2 质量要求

应符合下表A.1的规定。

表 A.1 冻干乳酸菌粉的质量要求

项 目		要 求
色 泽		白色或类白色
滋味与气味		具有本品应有的滋味和气味，无异味
性 状		均匀粉末
杂 质		无正常视力可见的外来杂质
水分，g/100g	≤	5.0
灰分，g/100g	≤	5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5
大肠菌群，CFU/g	<	10
乳酸菌，CFU/g	≥	10 ⁶
沙门氏菌		不得检出