

ICS 67.160.10
X 62

Q/HYZZ

海南省食品安全企业标准

Q/HYZZ 0001S—2024

茯苓方便食品

2024-11-05 发布

2024-12-30 实施

一字宗（海南）康养科技有限公司 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。

本标准由一字宗（海南）康养科技有限公司提出。

本标准由一字宗（海南）康养科技有限公司起草。

本标准起草人：王俊强、康馨心。

本标准为首次发布。

茯苓方便食品

1 范围

本标准规定了茯苓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。

本标准适用于以茯苓为主要原料，以党参、甘草、牡蛎、小麦粉为辅料，经原料前处理、粉碎、配料、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茯苓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/T 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 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 食品中水分铅的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 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》

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 茯苓：应符合GB 7096的规定。

3.1.2 牡蛎、甘草：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.3 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。

3.1.4 党参：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。

3.1.5 生产用水：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	颗粒状或圆形（水丸），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	≤ 0.45	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15

3.4 微生物限量

应符合表3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
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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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。同时应标注:孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用。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。产品销售包装应符合 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。
