

Q/YST

海南省食品安全企业标准

Q/YST 0105S—2025

养生堂牌龟粉

2025 - 07 - 17 发布

2025 - 08 - 04 实施

养生堂药业有限公司 发布



前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1-2020《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。

本标准由养生堂药业有限公司。

本标准由养生堂药业有限公司。

本标准主要起草人：方洁、张朝云、丁成柳。

本标准为首次发布。

养生堂牌龟粉

1 范围

本标准规定了养生堂牌龟粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以龟为原料，通过宰杀、干燥、粉碎、灭菌、包装等生产工艺制成的养生堂牌龟粉的生产控制、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 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 4789.1 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 4806.7 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 5009.5 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 5009.17 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/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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- NT/T 1050 绿色食品 龟鳖类
- 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》

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 龟：应符合 NY/T 1050 的规定。

3.1.2 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	黄棕色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	气微腥，味淡，无异味	
状态	干燥，粗粉末状，无正常视力可见外来异物	

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
水分，g/100g $\leq$	5.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g $\geq$	36.8	GB 5009.5
茚三酮反应	呈正反应	4.1 茚三酮反应
钙盐理化反应	呈正反应	4.2 钙盐理化反应
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$	2.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g $\leq$	10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g $\leq$	0.92	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母，CFU/g $\leq$	50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌 $\leq$	0/25g	GB 4789.10

表3 微生物限量（续表）

项 目	指 标	检验方法
沙门氏菌 ≤	0/25g	GB 4789.4

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规定的方法进行测定。

4 试验方法

4.1 茚三酮反应

取茚三酮2g，加乙醇使溶解成100ml，即得茚三酮试液。取本品0.5g，加水10ml，置热水浴上搅拌5分钟，滤过。取滤液滴于滤纸上，待干，滴加茚三酮试液1滴，置100℃烘数分钟，应显紫色。

4.2 钙盐理化反应

稀盐酸：取盐酸234ml，加水稀释至1000ml，即得。

甲基红指示液：取甲基红0.1g，加0.05mol/L氢氧化钠溶液7.4ml使溶解，再加水稀释至200ml，即得。

氨试液：即取浓氨溶液400ml，加水使成1000ml，即得。

草酸铵试液：取草酸铵3.5g，加水使溶解成100ml，即得。

操作方法：取本品0.5g加热灰化，加稀盐酸5滴，加热至干，残渣加水10ml，搅拌，滤过，滤液加甲基红指示液1滴，加氨试液调至中性，加稀盐酸调至恰呈酸性，置二支试管中，每支1ml分别加草酸铵试液2滴，均生成白色沉淀，离心分离，一管中加盐酸沉淀溶解；另一管加醋酸沉淀不溶解。

5 食品添加剂

食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 20941的要求。

7 检验规则

7.1 原料要求

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库使用。

7.2 组批

以同一批投料、同一生产日期、连续生产的包装完好的产品为一组批。

7.3 抽样方法和数量

在生产线或仓库按批随机抽样。抽样件数见表4。

表4 抽样件数

每批生产包装件数（指基本包装箱）	抽样件数（指基本包装箱）
200（含200）以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6
3200以上	7

每批抽样不少于 300g，分别用于感官检验、理化指标检验、微生物指标检验及留样。

7.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.5 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，如主要原辅料来源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；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.6 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品外包装应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品采用聚乙烯袋包装，聚乙烯袋应符合 GB 4806.7 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

8.3 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。

8.4 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；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。包装箱离墙应有20cm以上的距离，底部应有10cm以上的垫板。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

