

Q/MQTSP

贵州省食品安全企业标准

Q/MQTSP 0001S-2021

苗寶御方无极膏

2021-03-01 发布

2021-03-15 实施

贵州觅青堂食品有限公司 发布

前 言

本文件根据 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》而制定。

本文件由贵州觅青堂食品有限公司提出批准。

本文件由贵州觅青堂食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：周艳雪。

苗寶御方无极膏

1 范围

本标准规定了苗寶御方无极膏的要求（含检验方法）、检验规则和包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用本公司以梨（或苹果）、刺梨、山楂为主原料，以枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、阿胶、人参（人工种植）、花生衣、橘皮、葛根为辅料，添加食品添加剂木糖醇、山梨酸钾，经原料预处理、打浆（破碎）、煎制、浓缩、包装等工序加工而成的苗寶御方无极膏，属水果制品范围。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

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 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌落测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定方法

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 梨（或苹果）、刺梨应成熟适度、外观良好、清洁卫生，并符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.3 人参（人工种植）的品种和食用量应符合国家卫生计生委关于批准人参（人工种植）为新资源食品公告（2012 年第 17 号）的规定，质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 3.1.5 山楂、枸杞子、阿胶、橘皮、葛根应为卫生部通知(卫法监发[2002]51 号)中公告既是食品又是药品的物质名单品种，其质量符合相应标准和有关规定。
- 3.1.6 其他原辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.2.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	棕黄色或黄褐色，色泽均匀	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观和杂质，嗅其香味、品尝其滋味。
滋味和气味	膏状，组织细腻，无霉变现象	
组织形态	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.4 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤65.0	GB 5009.3
铅（Pb），mg/kg	≤0.9	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸），g/kg	≤1.0	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤50	GB 5009.185

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌及酵母菌（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
沙门氏菌（CFU/ 25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2： n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品件数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定执行

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以每次投料生产的且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 8 瓶（盒）样品，其中 5 瓶（盒）作检验样品，另 3 瓶（盒）作备检样品。微生物指标抽样按 GB 4789.1 规定。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等。

4.3.2 型式检验

型式检验应包括本标准 3.3~3.7 的全部要求。型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 2) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并应按相关要求标注“婴幼儿、14 岁以下儿童、孕产妇、哺乳期妇女不宜食用”等警示标识。

5.2 包装

产品应采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装，产品应封口严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部有垫物，离墙离地存放。

5.5 保质期

在遵照本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期 24 个月。
