



411895S-2018



河南杰东药业有限公司企业标准

Q/HNJD 0011S-2018

人参茯苓浓浆

2018-06-25 发布

2018-06-25 实施

河南杰东药业有限公司 发布

前 言

本标准格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由河南杰东药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭红梅。

H N

Q B

人参茯苓浓浆

1 范围

本标准规定了人参茯苓浓浆的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以冰糖为主要原料、加入浓缩汁(人参(人工种植、五年以下)、茯苓、桑叶、玉竹、白芷、菊花、佛手、砂仁、桂圆、橘皮)熬制后,经冷却、灌装、包装制成的人参茯苓浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 茯苓、桑叶、玉竹、白芷、菊花、佛手、砂仁、桂圆、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版的規定。

2.1.2 人参(人工种植、五年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 冰糖应符合GB 13104和QB/T 1173的规定。

2.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	呈深褐色	取本品1瓶,置于洁净的无色烧杯中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
滋味、气味	呈产品应有的滋味和气味,无异味,无异臭	
状态	半固体浓浆状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
总糖(以还原糖计), g/100g	20~50	GB 5009.7
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

2.4 微生物指标及试验方法

微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项目	限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中平板计数法
*霉菌(CFU/g)	≤	15			GB 4789.15

*酵母 (CFU/g)	≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌 (/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
<p>注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1。</p> <p>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值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注3: 本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。</p>						

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冰糖为主要原料、加入浓缩汁(人参(人工种植、五年以下)、茯苓、桑叶、玉竹、白芷、菊花、佛手、砂仁、桂圆、橘皮)熬制后,经冷却、灌装、包装制成的人参茯苓浓浆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定、参照相关国家标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了人参茯苓浓浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

河南杰东药业有限公司

H N

Q B