

Q/LDT

云南罗平鼎泰食品开发有限公司企业标准

Q/LDT 0002 S—2023

方便冲调膏

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030083S-2023
备案日期: 2023年 9 月 8 日

云南
备案
备案

2023-09-08 发布

2023-09-15 实施

云南罗平鼎泰食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的方便冲调膏是以水、小黄姜、人参（人工种植五年及五年以下）、甘草、大枣、枸杞、菊花、柠檬、梨、蜜柚、枇杷、花生、葛根、薏仁、莲子、茯苓、桔梗、百合、山药、白果、罗汉果、薄荷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑葚、芝麻、蒲公英、核桃仁、黑小豆等为主要原料，以蜂蜜、食糖、麦芽糖为辅料（加或不加），经水煎煮、浓缩或不浓缩、配料（添加或不添加食品添加剂）、熬制、灌装等工艺生产制作而成的方便冲调膏。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，微生物指标参照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的规定执行，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南罗平鼎泰食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张涛、张小华、宋玉婷、李龙兵。

省食品

号:5

日期:

方便冲调膏

1 范围

本标准规定了方便冲调膏的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于水、小黄姜、人参（人工种植五年及五年以下）、甘草、大枣、枸杞、菊花、柠檬、梨、蜜柚、枇杷、花生、葛根、薏仁、莲子、茯苓、桔梗、百合、山药、白果、罗汉果、薄荷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑葚、芝麻、蒲公英、核桃仁、黑小豆等为主要原料，以蜂蜜、食糖、麦芽糖为辅料（加或不加），经水煎煮、浓缩或不浓缩、配料（添加或不添加食品添加剂）、熬制、灌装等工艺生产制作而成的方便冲调膏。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.3 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

3.1.4 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

3.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.7 菊花、葛根、薏仁、莲子、茯苓、桔梗、百合、山药、白果、罗汉果、薄荷、桑葚、芝麻、蒲公英、核桃仁、黑小豆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.1.8 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

3.1.10 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

3.1.11 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

3.1.12 蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

3.1.13 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。

3.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.15 食糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1

项 目	要 求	检验方法
性状	常温下呈粘稠膏状	取样品一份,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽,均匀一致	
气味、滋味	具有该品种应有的气味及滋味,无其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标	检验方法
水分, (g/100g)	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
总糖, (g/100g)	≥ 20.0	GB 5009.8

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准,应符合表3的规定。

表3

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定,并同时符合表4的规定。

表4

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁻¹ (10 ¹)	10 ⁵ (5×10 ⁵)	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1 (10)	10 (10 ²)	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤	20 (50)			GB 4789.15

注：括号中的限值适用于固体饮料。

注1：“”样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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。

3.5.2 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 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 规定的方法检测。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不少于50个独立包装且总量不得少于20kg，抽样数量为2kg，样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

注册备案章

月 日

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，则判定该产品合格；若微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器，其材质应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内，产品堆放时离墙、离地，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 08 月 06 日至 2023 年 08 月 16 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。


云南罗平鼎泰食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2023 年 8 月 21 日

刘倩

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 8 月 21 日