

Q/JYM

江川区前卫瑜妈食品坊企业标准

Q/JYM 0001 S—2023

人参桂圆膏

云南省食品
备案号: 53040048
备案日期: 2023年09月12日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040048 S-2023
备案日期: 2023 年 09 月 12 日

2023 - 09 - 12 发布

2023 - 09 - 14 实施

江川区前卫瑜妈食品坊

发布

前 言

我作坊生产的人参桂圆膏是以人参（5年及5年以下人工种植）、桂圆为主要原料，添加（或不添加）橘皮、生姜、大枣、酸枣仁、茯苓、桑葚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食糖等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经原料预处理、粉碎、调配、成型或不成型、熟制、干燥、冷却、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本作坊组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由江川区前卫瑜妈食品坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：范春瑜。

人参桂圆膏

1 范围

本标准规定了人参桂圆膏的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以人参（5年及5年以下人工种植）、桂圆为主要原料，添加(或不添加)橘皮、生姜、大枣、酸枣仁、茯苓、桑葚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、食糖等辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经原料预处理、粉碎、调配、成型或不成型、熟制、干燥、冷却、包装等工艺加工而成的人参桂圆膏。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 产品分类

根据用料的不同分为：纯人参桂圆膏、添加其他辅料的人参桂圆膏。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 人参、桂圆、橘皮、大枣、酸枣仁、茯苓、桑葚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应洁净、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有该品种应有的正常色泽。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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, %	≤ 40.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200个独立包装，随机抽取20个独立包装(总重量不低于2 kg)，分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

安全企业标
304 S-
年

每批产品须经本作坊质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

佳备案章

月 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

云南省食
备案号:
备案日期

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 9 月 1 日至 2023 年 9 月 8 日在 <https://weibo.com/u/7867627936> 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。



2023 年 9 月 9 日

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 9 月 9 日