

备案单位承诺书

本食品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》。

云南陆良国康天然生态资源开发有限公司

郭国康

备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

A handwritten signature in black ink over a red circular stamp.

2024 年 12 月 10 日

2024 年 12 月 10 日

Q/LLGK

云南陆良国康天然生物资源开发有限公司企业标准

Q/LLGK 0002 S—2024

佛手人参压片糖果

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030069S-2024

备案日期: 2024年12月11日

云南
备案
签章

2024-12-11 发布

2024-12-12 实施

云南陆良国康天然生物资源开发有限公司
发布

前 言

我公司生产的佛手人参压片糖果是以佛手、人参（人工种植）、黄精、鹿肉、木糖醇、玉米淀粉为原料，经预处理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒、压片成型、包装等加工工艺制成。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按照GB 2762-2022《食品安国家标准 食品中污染物限量》和 GB 17399-2016《食品安国家标准 糖果》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南陆良国康天然生物资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：郭国康。

食品安全

号：5303

日期：

佛手人参压片糖果

1 范围

本标准规定了佛手人参压片糖果的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以佛手、人参（人工种植）、黄精、鹿肉、木糖醇、玉米淀粉为原料，经预处理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒、压片成型、包装等加工工艺制成的佛手人参压片糖果。

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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 佛手、黄精应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51号）及《中华人民共和国药典》（2020年版）的规定。
- 3.1.2 人参（人工种植）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，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 3.1.3 鹿肉应符合NY 317的规定，并由检验检疫部门检验合格后，出具合格证方可使用。
- 3.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.5 玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.6 生产加工用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.7 其他原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
组织形态	片剂，表面光滑，大小一致，无缺角、裂缝	取适量试样，置于清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其组织形态、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
滋 味 及 气 味	具有相应品种应有的滋味、气味、无异味	
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。

企业
S
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347

3.4 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3的要求。

表3 污染物限量

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

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 17399的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一工艺生产的同一品种，同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个最小包装，抽样数量为 18 个最小包装（不得少于 2kg），抽取的样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 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) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

准备

月

- c) 出厂检验结果与上一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。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定和要求，添加新原料食品的产品应按要求标注食用限量和适用人群。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

三
章

日