

# Q/YSP

## 红塔区药膳食品坊企业标准

Q/YSP 0001 S—2025

---

### 灵芝精粹液



2025 - 08 - 26 发布

2025 - 08 - 28 实施

红塔区药膳食品坊 发布

## 前 言

我食品坊生产的灵芝精粹液是以灵芝主要原料，添加或不添加食品添加剂，经水煎煮、浓缩、配制、灌装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红塔区药膳食品坊提出、起草并解释。

本标准起草人：赵家华。



# 灵芝精粹液

## 1 范围

本标准规定了灵芝精粹液的技术要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以灵芝为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经水煎煮、浓缩、配制、灌装等工艺制成的灵芝精粹液。

## 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 灵芝：应无霉变、虫蛀、杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应国家标准及有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	棕褐色至深褐色，均匀一致	将样品置于洁净，白色容器中，在光线充足的条件下，目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有灵芝特有气味	
性状	悬浊液，长期存放允许有沉淀	

### 3.3 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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.24	GB 5009.12

### 3.4 微生物限量



3.4.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.4.2 致病菌限量并没有符合 GB 29921 的规定。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 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。并按JJF 1070规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1kg（不少于6个最小包装），样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，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。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，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、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标如有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，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 、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 5.2 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。

### 5.3 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。

### 5.4 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。



## 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》。



备案单位（盖章）

2025年8月27日

备案单位主要负责人（签字）

2025年8月27日