

Q/NJZF

聚水阁生物科技（文山市）有限公司 企业标准

Q/NJZF 0021S—2021

玉芙蓉乌晶枣（蜜饯）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260041S-2021
备案日期: 2021年10月2日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2021-9-20 发布

2021-10-1 实施

聚水阁生物科技（文山市）有限公司 发布

前 言

我公司生产的“玉芙蓉乌晶枣（蜜饯）”，是以金丝小枣为主要原料，桑葚、枸杞、花生、人参、葛根、红糖、黄精、佛手、五指毛桃、榧子作为辅助原料，经精选、调配、熬煮汤汁、汤汁浸泡金丝小枣、蒸制、晾晒、灭菌、包装等工艺生产而成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的总量限量严于国家食品安全标准，其余指标根据产品实际制定

本标准由聚水阁生物科技（文山市）有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：黄鹏浩。

玉芙蓉乌晶枣（蜜饯）

1 范围

1 本标准规定了玉芙蓉乌晶枣的要求、试验方法、检验规则和标志标签、包装、运输、贮存及保质期。

2 本标准适用于以金丝小枣为主要原料，桑葚、枸杞、花生、人参、葛根、红糖、黄精、佛手、五指毛桃、榧子作为辅助原料，经精选、调配、熬煮汤汁、汤汁浸泡金丝小枣、蒸制、晾晒、灭菌、包装等工艺生产而成的玉芙蓉乌晶枣（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

本标准下列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 原辅料要求

- 金丝小枣符合 DB1309/T 55-2011
- 桑葚符合 NY/T 844-2017
- 枸杞符合 GB/T 18672-2014
- 花生符合 GB/T 1532-2008
- 人参符合 NY/T 1043-2016
- 葛根符合 GB/T 30637-2014
- 红糖符合 T/CNFIA 110-2018
- 黄精、佛手、五指毛桃、榧子应无霉变、无腐烂、无异味、无杂质，符合相应的食品安全标准。



4 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
色泽	具有产品加工后应有的色泽	取样品，置于清洁的白色盘中（磁盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋、气味	具有产品加工后应有的滋、气味，无异味	
外观	具有产品加工后应有的形状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5 理化指标

应符合表 2 的规定。

2.1 表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

6 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

2.2 表 3 微生物指标

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 ³	10 ⁴	GB4789. 2
大肠菌群/（ CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB4789. 3
霉菌/（ CFU/g） ≤	50				GB4789. 15
注1：样品的分析及处理按GB4789. 1和GB/T 4789. 24执行。					

表4 致病菌限量

致病菌限量	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	——
注1：样品采样及处理按GB4789. 1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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

7 食品添加剂/营养强化剂要求

7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8956、GB 14881 的规定。

10 检验规则

10.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

10.2 抽样

抽样方法按随机抽样的方法进行。从同一批产品中抽样基数不少于 20kg，抽样数量为 2kg，分为 2 份，一份检验，一份备查。

10.3 原、辅料入库检验

产品原、辅材料购进必须经本厂检测部或送上级有关部门检验合格才能验收入库使用。

10.4 出厂检验

10.4.1 每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方能出厂。

10.4.2 产品出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

11 型式检验

11.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- A. 新产品定型投产时；
- B. 更换主要生产设备时；
- C. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- D. 原料产地或供货商发生变化时；
- E. 停产三个月以上恢复生产时；
- F. 食品安全监督机构提出要求时。

11.1.1 按本标准中规定的第 4-8 条及标签。

12 判定规则

12.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

12.1.1 检验结果中微生物指标不符合本标准要求时，不得复检，判为不合格品。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复查检，以复检结果为准。

13 包装、标志和标签、运输、贮存

13.1 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密、牢固。

13.1.1 标志和标签



13.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

13.1.2 运输

运输工具应洁净、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；在运输过程中应有遮盖物，防止日晒、雨淋受潮。

13.1.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，仓库应保持清洁卫生，有防潮、防蛀等设施。产品不得靠墙面或地面，间隔应在 20cm 以上，不得与有毒物质混贮。
