

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》。

泽火云南科技实业发展有限公司

蒋燕

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2024年08月22日

2024年08月22日

Q/ZHS

泽火云南科技实业发展有限公司企业标准

Q/ZHS 0003 S—2024

玉灵膏（浆）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303²⁰²⁴S-2024
备案日期: 2024年 8月 27日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024 - 08 - 27 发布

2024 - 08 - 29 实施

泽火云南科技实业发展有限公司 发布

前 言

本公司生产的玉灵膏（浆）是以龙眼肉、桂圆、枸杞红枣、干姜片、红糖、人参（5年及5年以下人工种植）、百合、莲子、果肉等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜等其他辅料的一种或多种（食品原辅料根据不同的系列产品进行选配），经分拣、配料、清洗、蒸煮、冷却、包装等工艺制成的，加适量温开水冲调饮用或直接饮用的方便冲调制品玉灵膏（浆）。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、贸易和仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由泽火云南科技实业发展有限公司提出、起草并负责解释。

本标准起草人：蒋燕。

玉灵膏（浆）

1 范围

本标准规定了玉灵膏（浆）的定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以龙眼肉、桂圆、枸杞、红枣、干姜片、红糖、人参（5年及5年以下人工种植）、百合、莲子、果肉等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜等其他辅料的一种或多种（食品原辅料根据不同的系列产品进行选配），经分拣、配料、清洗、蒸煮、冷却、包装等工艺制成的，加适量温开水冲调饮用或直接饮用的方便冲调制品玉灵膏（浆）。

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 定义

玉灵膏（浆）：以龙眼肉、桂圆、枸杞、红枣、干姜片、红糖、人参（5年及5年以下人工种植）、百合、莲子、果肉等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜等其他辅料的一种或多种（食品原辅料根据不同的系列产品进行选配），经分拣、配料、清洗、蒸煮、冷却、包装等工艺制成的，加适量温开水冲调饮用或直接饮用的方便冲调制品玉灵膏（浆）。

4 技术要求

4.1 原料与辅料

4.1.1 龙眼：应符合 GB/T 31735 的规定。

4.1.2 桂圆：应符合 GB 16325 的规定。

4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.6 红糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.7 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》国家卫生健康委员会（2012年第17号）及相应的安全标准和/或有关规定。

4.1.8 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。

4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及相关规定，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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、状态；鼻嗅其气味，用温开水漱口，口尝滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味、无异臭。	
状态	具有该产品应有的状态，无霉变。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

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
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 3.0	GB/T 12143
注：其他理化指标应符合国家相关法律、法规、食品安全标准中相应类属食品规定及有关的规定。		

4.4 污染物限量

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	≤ 0.40	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10
*样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

4.6.2 其他微生物限量

应符合表5的规定。

表5 其他微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/ml 或 CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母/(CFU/ml 或 CFU/g) ≤	10 ²				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 11 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取，抽样数量为 12 瓶；样品分为两份，一份送检，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经本公司质量检验部门检验合格并出具合格证后方可出厂；产品的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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果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,微生物指标若有任何一项指标不合格时,则判定该批产品不合格,不得进行复检;其余项目指标若有不合格时,可对备样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标识

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。含人参(5年及5年以下人工种植)的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.2 包装

包装材料和容器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、防潮设施;保持清洁、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,严禁扔、摔、挤防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存;产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放;产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。