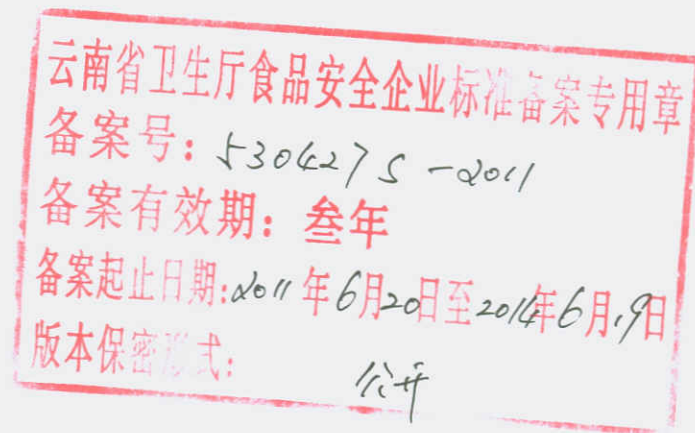


Q/KHT

云南省食品安全企业标准

Q/KHT 0001 S—2011

益智仁片



2011 - 05 - 29 发布

2011 - 06 - 20 实施

昆明市康浩堂医疗有限公司 发布

前 言

我公司生产的益智仁片是以益智仁为主要原料，配以枸杞子、酸枣仁、栀子，经清洗、浸提，添加微晶纤维素、淀粉，经混合、制粒、压片、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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。

本标准安全性指标按照GB 9678.1-2003《糖果卫生标准》制定，其余指标按照《糖果制品生产许可证审查细则》（2006版）及产品实际制定。

本标准由昆明市康浩堂医疗有限公司提出并起草。

本标准起草人：康伍生

益智仁片

1 范围

本标准规定了益智仁片的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以益智仁为主要原料，配以枸杞子、酸枣仁、栀子，经清洗、浸提，添加微晶纤维素、淀粉，经混合、制粒、压片、包装制成的益智仁片。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB14881 食品企业通用卫生标准
- 《中华人民共和国药典》2010年版一、二部
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 益智仁、枸杞子、酸枣仁、栀子：应符合《中华人民共和国药典》2010年版一部的规定。

3.1.2 微晶纤维素、淀粉：应符合《中华人民共和国药典》2010年版二部的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	咖啡色
形 态	片状
滋味和气味	微酸、微甘、微苦、微涩
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分, %	≤ 8.0
灰分, %	≤ 6.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铜(以Cu计), mg/kg	≤ 10
二氧化硫残留量, mg/kg	按GB 2760执行

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数, CFU/g	≤ 750
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

在自然光下目测、鼻嗅、口尝。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 总砷：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 铜：按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

4.2.6 二氧化硫残留：按 GB/T 5009.34 规定的方法测定

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

4.3.3 致病菌：按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品不少于 2 kg，不少于 30 个最小包装，抽样基数不低于 50kg，样品分成两份，一份送检，另一份贮存留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

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

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品检验项目中微生物指标有一项不符合本标准要求，判定该产品为不合格产品，其余指标中若有一项不符合本标准，允许加倍抽样复检，复检结果仍有不合格项目，判为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售的包装标志应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关卫生标准的规定，包装应严密，封口牢固。产品外包装纸箱应符合的规定。必须牢固，捆扎结实，正常运输中不易松动。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地不得小于10 cm，离墙不得小于20 cm。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，未启封或包装未破损的产品，自生产之日起，保质期为24个月。