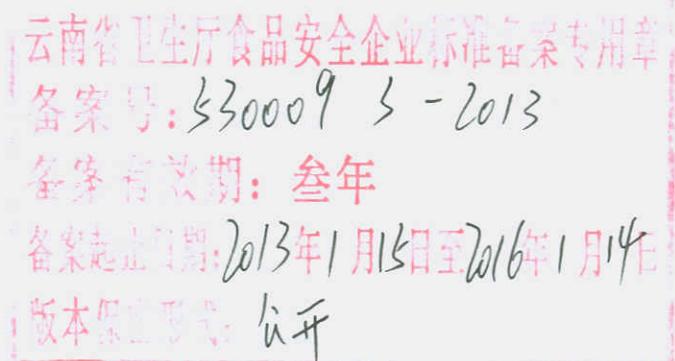


Q/KYZ

云 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/KYZ 0002 S—2012

玛咖蛹虫草片



2012-12-29 发布

2012-12-31 实施

昆明元正生物科技有限公司 发布

前　　言

我公司生产的玛咖蛹虫草片是以玛咖、蛹虫草为主要原料，经提取、浓缩、干燥、粉碎、添加适量辅料、经混合、制粒、压片包装等工艺制成。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》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 9678.1-2003《糖果卫生标准》制定，其余指标根据《糖果制品生产许可证审查细则》(2006 版)及产品实际制定。

本标准由昆明元正生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘贵荣

玛咖蛹虫草片

1 范围

本标准规定了玛咖蛹虫草片产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玛咖、蛹虫草为主要原料、经浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、压片包装等工艺制成的玛咖蛹虫草片。

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/T191 包装储运图示标志

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量

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 大肠菌群测定

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 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/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 食品中铜的测定方法

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

GB 14881 食品企业通用卫生标准

GB 28050 预包装食品营养标签通则

NY/T 1594 水果中总膳食纤维的测定 非酶—重量法

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《保健食品检验与评价技术规范》(2003 版)

国家质量监督检验检疫总局令)第 75 号(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 玛咖、蛹虫草：应无霉变、无虫蛀，并符合相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定；不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品类型固有的色澤	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
形状	片状	
滋味和气味	具有本品特有的滋味、气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水份, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 7.0	GB 5009.5
膳食纤维, %	≥ 7.0	NY/T 1594
腺苷(以 C ₁₀ H ₁₃ N ₅ O ₄ 计), %	≥ 0.01	保健食品检验与评价技术规范
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以 pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.13
二氧化硫残留	按 GB 2760 执行	GB/T 5009.34
其他农药残留	按 GB 2763 执行	按国家相关规定标准执行

3.4 微生物指标

应符合表3规定

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方式
菌落总数, CFU/g	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
致病菌(沙门氏菌, 志贺氏菌, 黄金色葡萄球菌)	不得检出	GB4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

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：按照 JJF1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1.1 食品添加剂的质量应符合相关安全标准和有关规定。

4.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于10Kg，随机抽取2Kg（不少于30个最小包装）分成两份，一份送检，另一份留样备查。

6.3 出产检验

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

6.4 形式检验

形式检验每半年进行一次，形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) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；

6.5 判定规则 检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格；其它指标有任一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检后如仍不合格，则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB7718 及 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 不适宜人群：婴幼儿、儿童、乳母及对食用真菌过敏者。

7.1.4 最大食用量：每日不超过 6 克。

7.2 包装

包装容器和材料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。

7.3 运输

运输过程中必须防雨、防潮、防晒、轻卸、防污染，运输工具应清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混装。

7.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、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。仓库内产品距地不得小于10cm，离墙不得小于20cm。

7.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为24个月。

