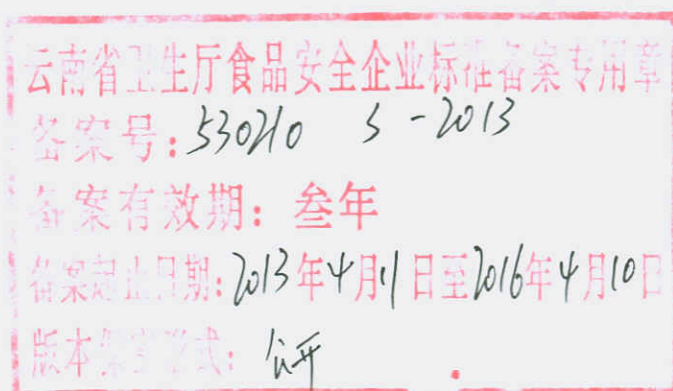


Q/PYK

云 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/PYK 0005 S—2013

玛咖人参片（压片糖果）



2013-03-30 发布

2013-04-11 实施

楚雄三平裕康商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的玛咖人参片是以玛咖、人参（五年以下人工种植）、枸杞子、肉桂、荷叶、决明子、山楂等为原料，经提取（或直接粉碎）、干燥、添加适量辅料、混合、压片、包装等制成。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》，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。

本标准由楚雄三平裕康商贸有限公司提出并起草

本标准起草人：宋平

玛咖人参片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了玛咖人参片产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玛咖、人参（五年以下人工种植）、枸杞子、肉桂、荷叶、决明子、山楂等为原料，经提取（或直接粉碎）、干燥、添加适量辅料、混合、压片、包装等制成的玛咖人参片。

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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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

GB 14881 食品企业通用卫生标准

GB/T 18672 枸杞（枸杞子）

GB 28050 食品安全国家标准 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

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 玛咖、人参（五年以下人工种植）、肉桂、荷叶、决明子、山楂等：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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	具有该产品固有的色泽。	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	圆形片或异形片。	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 8.0	GB 5009.5
膳食纤维, %	≥ 8.0	NY/T 1594
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	GB/T 5009.13
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行	GB/T 5009.34

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 750	GB/T 4789.24
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;按JJF 1070规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽样，抽样基数不少于10kg，随机抽取1kg（不得少于30个最小包装），分成两份，一份送检，另一份贮存留样备查。

4.3 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、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 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型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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和最大食用限量。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 5.1.3 不适宜人群：婴幼儿、儿童、哺乳期妇女、孕妇。
- 5.1.4 最大食用限量：≤6g/天。

5.2 包装

包装材料和容器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。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒、有害物质混贮。仓库内产品距地不得少于10cm，离墙不得少于20cm。

5.5 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。

