

# Q/KGS

## 昆明格林斯通生物工程有限公司企业标准

Q/KGS 0001 S—2011

---

### 三七片

云南省食品药品监督管理局备案专用章  
备案号：530/25 S-2011  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2011年3月3日至2014年3月2日  
版本保密：公开

2011 - 02 - 19 发布

2011 - 03 - 02 实施

昆明格林斯通生物工程有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的保健食品格林斯通牌三七片是以三七为主要原料，经干燥、粉碎、制粒、压片、包装等加工制成的保健食品（保健食品批准证书号：2007B0270），该产品目前没有国家标准，地方标准，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》的规定，制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 16740-1997《保健（功能）食品通用标准》制定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明格林斯通生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李长刘 谭荣华

# 三七片

## 1 范围

本标准规定了三七片的技术要求、产品分类、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。  
本标准适用以三七为主要原料，经干燥、粉碎、制粒、压片、包装等加工制成的格林斯通牌三七片。

## 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 食品添加剂使用卫生标准

GB 4798.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4798.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4798.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4798.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4798.10 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 4798.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB 4798.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定方法

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 16740 保健（功能）食品通用标准

GB 17405 保健食品良好生产规范

卫生部 《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）

《中华人民共和国药典》2010版一部

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令75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 三七：应符合《中华人民共和国药典》2010版一部的要求。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准。

3.1.3 其它辅料：应符合相应标准及有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定：

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求            |
|-------|----------------|
| 性状    | 淡黄色片           |
| 滋味和气味 | 味苦、回甜，具有三七特有香气 |
| 外观    | 外观完整 光滑片状固体    |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质      |

### 3.3 标志性（功效）成分

应符合表2的规定。

表2 标志性（功效）成分指标

| 项 目                     | 指 标    |
|-------------------------|--------|
| 总皂甙（以人参皂甙Re计），g / 100 g | ≥ 13.1 |

### 3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项 目             | 指 标    |
|-----------------|--------|
| 崩解时限，min        | ≤ 30.0 |
| 水分%             | ≤ 8.0  |
| 灰分%             | ≤ 5.0  |
| 铅（pb）mg / kg    | ≤ 0.5  |
| 总砷（以As计）mg / kg | ≤ 0.3  |
| 总汞（以Hg计）mg / kg | ≤ 0.3  |
| 六六六 mg / kg     | ≤ 0.1  |
| 滴滴涕 mg / kg     | ≤ 0.1  |

### 3.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

| 项 目                          | 指 标    |
|------------------------------|--------|
| 菌落总数，CFU / g                 | ≤ 1000 |
| 大肠菌群，MPN / 100g              | ≤ 40   |
| 霉菌，CFU/g                     | ≤ 25   |
| 酵母菌，CFU/g                    | ≤ 25   |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金色葡萄球菌、溶血性链球菌） | 不得检出   |

### 3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应标准和卫生要求。食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17405 保健食品良好生产规范。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

将样品置于洁净的白瓷盘中，自然光线下目视、鼻嗅、口尝。

### 4.2 标志性成分

总皂甙的测定：按《保健食品检验与评价技术规范》（2003 年版）中“保健食品中总皂甙的测定”规定的方法测定

### 4.3 理化指标

#### 4.3.1 崩解时限

按《中华人民共和国药典 2010 版》一部附录规定方法进行检验

#### 4.3.2 水分

按GB 5009.3规定测定

#### 4.3.3 灰分

按GB 5009.4规定测定

#### 4.3.4 铅

按GB 5009.12规定测定

#### 4.3.5 总砷

按GB/T 5009.11规定测定

#### 4.3.6 总汞

按GB/T 5009.17规定测定

#### 4.3.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定测定

### 4.4 微生物指标

#### 4.4.1 菌落总数



按GB 4789.2规定测定

#### 4.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定测定

#### 4.4.3 致病菌

按GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10和GB 4789.11规定的方法检验

#### 4.4.4 霉菌、酵母菌

按GB 4789.15规定测定

#### 4.5 净含量

取20片被检测样品，用万分之一天平称量，取其平均值

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的同一品种、同一规格、产品为一批

#### 5.2 抽样

抽样基数50Kg，随机抽取20个最小销售包装（样品总量不少于1kg），分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 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、标志性成分（总皂甙）、净含量、水分、灰分、菌落总数和大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

在正常生产情况下，每半年进行一次，项目为本标准全部项目，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 在原料、工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上或设备大修又恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 质量监督机构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一项不符合本标准要求，则判该批产品为不合格，其余指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，仍不合格时，判该批产品不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标签、标识应符合GB 7718的规定，包装储运图示的标志应符合GB/T191的规定。

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应标准及卫生要求，封装严密、捆扎牢固、外形整洁美观。

## 6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

## 6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，保持清洁卫生，有防潮、防蛀等设施；不得与有毒、有害的物品混

## 6.5 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20个月。

---

