

# Q/LBT

## 铁岭鹿宝堂药业集团有限公司企业标准

Q/LBT 0037S—2024

### 龟鹿虫草鹿鞭粉固体饮料

2024-06-23 发布

2024-07-23 实施

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准安全指标依据 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标参照GB/T 29602-2013《固体饮料》、《固体饮料生产许可证审查细则》和产品实测值确定。其中铅的指标严于国家标准。

本标准由铁岭鹿宝堂药业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王丽红。

本标准属首次发布。

# 龟鹿虫草鹿鞭粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了龟鹿虫草鹿鞭粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于麦芽糊精、木糖醇、食用龟胶块、食用鹿胶块、为原料，添加蛹虫草、养殖梅花鹿鹿鞭、人参（人工种植）、枸杞、葛根、山药、桑椹经调配、混合、干燥、包装等工序制成的水分不高于5%的粉末状或颗粒状、供冲调或冲泡饮用的龟鹿虫草鹿鞭粉固体饮料。

### 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。

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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 29602 固体饮料

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 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 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 12695 饮料食品企业良好生产规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 1886.324 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY 317 鹿副产品

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复〔卫监督函（2012）8号〕

Q/LBT 0008 食用鹿胶块

Q/LBT 0070 食用龟胶块

卫健委公布的既是食品又是药品的中药名单

卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（卫生部公告2009年第3号）

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复〔卫监督函（2012）8号〕

中华人民共和国卫生部公告（2012）第17号 《关于批准人参为新资源食品的公告》

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

## 2 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6-2021 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精的规定。
- 3.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.324 的规定。
- 3.1.3 食用鹿胶块：应符合企业备案标准 Q/LBT 0008 的规定。
- 3.1.4 食用龟胶块：应符合企业备案标准 Q/LBT 0070 的规定。
- 3.1.5 蛹虫草：应符合卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 3 号）的规定。
- 3.1.6 养殖梅花鹿鹿鞭：应符合 NY 317 鹿副产品的规定、卫生部关于养殖梅花鹿鹿副产品作为普通食品有关问题的批复〔卫监督函（2012）8 号〕的规定。
- 3.1.7 人参（人工种植）：应符合中华人民共和国卫生部公告（2012）第 17 号《关于批准人参为新资源食品的公告》
- 3.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 桑椹：应符合 GB/T 29572 的规定。
- 3.1.10 葛根、山药：应符合卫健委公布的既是食品又是药品的中药名单的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求                        | 检验方法                                                                        |
|------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有该品种产品应有的色泽               | 将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态；检查有无杂质。按食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即闻其气味、香气，品其滋味 |
| 滋、气味 | 具有该品种产品应有的风味和香气，无异味        |                                                                             |
| 组织形态 | 疏松的粉末状或颗粒，无结块，冲溶后呈糊状或均匀悬浮液 |                                                                             |
| 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/（g/100g） | ≤ 5 | GB 5009.3 |

|                    |   |     |            |
|--------------------|---|-----|------------|
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）  | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定。致病菌限量应符合表4的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目                         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数/(CFU/g)                | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/(CFU/g)                | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌和酵母/(CFU/g) ≤             | 50                    |   |                 |                 | GB 4789.15      |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |                 |

表 4 致病菌限量

| 致病菌指标                       | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示） |   |           |            | 检验方法           |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|-----------|------------|----------------|
|                             | n                                     | C | m         | M          |                |
| 沙门氏菌                        | 5                                     | 0 | 0         | —          | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌                     | 5                                     | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                                       |   |           |            |                |

3.5 污染物限量

应符合GB 2762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安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量偏差

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。

3.8 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 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。每批抽样样本以箱为单位，150箱以内取两箱，以后每增加150箱多抽取1箱。按所取样本从每箱内取样品2盒。每批取样量不少于10袋，样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

##### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.1.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 4.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

##### 4.3.2 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

#### 5 标志、包装、运输、贮存

##### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，标明食用方法和食用量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

##### 5.2 包装

5.2.1 产品内包装规格为 50 克/袋或按市场需要制定。内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定运输。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

### 5.3 运输

5.3.1 运输工具应保持清洁、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运输。

5.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

### 5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。在标准规定的贮运条件下和包装完整的情况下保质期为18个月。

---